



CE103VR

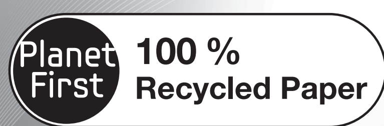
Микроволновая печь

Инструкции по эксплуатации и руководство по приготовлению пищи

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.







содержание

меры предосторожности

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.



ВНИМАНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

 Предупреждение. Риск возгорания.

 Предупреждение. Горячая поверхность.

 Предупреждение. Электричество.

 Предупреждение. Взрывчатые вещества.

 НЕ делать.

 НЕ прикасаться.

 НЕ разбирать.

 Строго следуйте указаниям.

 Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.

 Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.

 Обратитесь в сервисный центр за помощью.

 Примечание

Важная информация.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 2 2014-07-16 4:33:55



ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 3 2014-07-16 4:33:56



Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 4 2014-07-16 4:33:56



- Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
- Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
- Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
- Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
- Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
- Не допускается использование паровых очистителей.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
- Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 5 2014-07-16 4:33:56

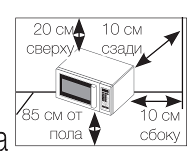


- Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
- При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
- При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
- Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.



1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.
2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.
- Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 6 2014-07-16 4:33:56



кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

☛ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

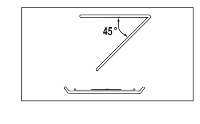
1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

Выполняйте очистку внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45 °, а затем почистить.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 7 2014-07-16 4:33:56



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

☛ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место. **Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✔	✔	✔	✔
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✔	✔	✔	✔
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✔	✔	✔	✔
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✔	✔	✔	✔
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✔	✔	✔	✔
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✔	✔	✔	✔
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✔	✔	✔	✔
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✔	✔	✔	✔
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✔	✔	✔	✔
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✔	✔	✔	✔

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 8 2014-07-16 4:33:57



Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✔	✔	✔	✔
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✔	✔		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✔	✔	✔	✔
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✔	✔		✔
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✔	✔	✔	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✔	✔	✔	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Не наносите воду непосредственно на печь.	✔	✔		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✔	✔	✔	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✔	✔		
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✔		✔	✔
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✔	✔	✔	✔

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✔	✔	✔	✔
Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✔
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✔			✔

ВНИМАНИЕ				
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✔		✔	✔
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✔		✔	✔
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✔		✔	✔

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 9 2014-07-16 4:33:58



	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✔	✔		
	Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✔	✔
	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✔		✔	
	Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✔	
	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✔	
	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✔	
	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✔			✔
	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✔		✔	
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✔	✔	✔	



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.



Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.



- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

краткое наглядное руководство

Приготовление пищи.

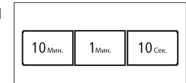
1. Поместите продукты в печь.
   Нажмите кнопку **СВЧ** ().



2. Последовательно нажимайте кнопку **СВЧ** () до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности.



3. Выберите время приготовления, нажимая кнопки **10 Мин., 1 Мин.** и **10 Сек.** нужное количество раз.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** ().
   Результат: Начнется приготовление пищи.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Добавление дополнительных 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** () один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.





CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 11 2014-07-16 4:33:59



Мне необходимо быстро разморозить продукты.

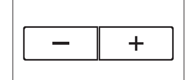
1. Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку **Размороzка** (⁂).



2. Выберите тип продуктов, нажимая кнопку **Разморозка** (⁂) до тех пор, пока на дисплее не появится нужный тип продуктов.



3. Выберите вес продукта, нажимая кнопки (+) и (–).



4. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇).

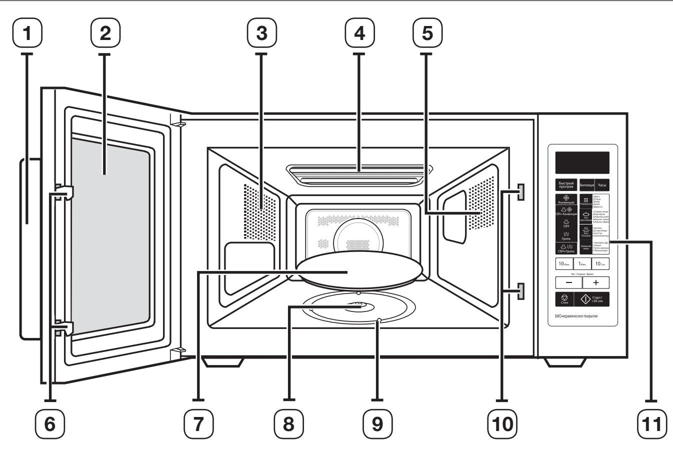
Результат: Начнется размораживание.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



функции микроволновой печи

ПЕЧЬ



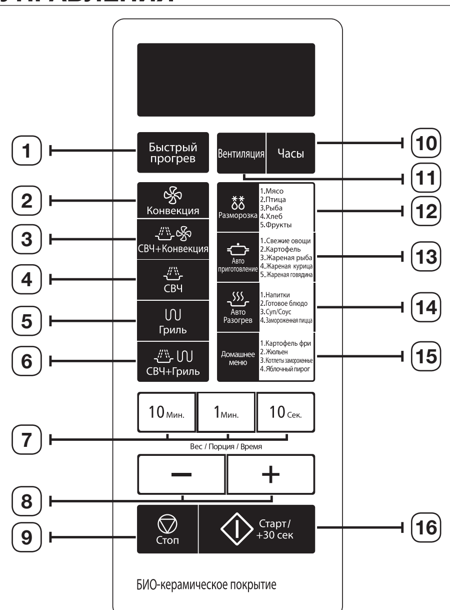
1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ДВЕРЦА
3. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
4. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
5. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 12 2014-07-16 4:34:00



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

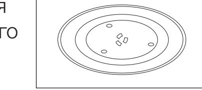


1. КНОПКА БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ
2. КНОПКА CONVECTION (КОНВЕКЦИЯ)
3. КНОПКА СВЧ+КОНВЕКЦИЯ
4. КНОПКА СВЧ
5. КНОПКА ГРИЛЬ
6. КНОПКА СТАРТ/+30 СЕК
7. КНОПКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ
8. КНОПКИ БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ (ВЕС/ПОРЦИЯ/ВРЕМЯ)
9. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА
10. КНОПКА ЧАСЫ
11. КНОПКА ВЕНТИЛЯЦИЯ
12. КНОПКА РАЗМОРОЗКА
13. КНОПКА АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ
14. КНОПКА АВТО РАЗОГРЕВ
15. ДОМАШНЕЕ МЕНЮ
16. КНОПКА СТАРТ/+30 СЕК

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

1. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр печи.

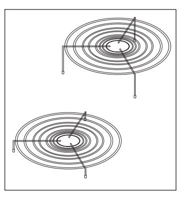


   Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

2. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.

   Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

3. **Высокая подставка и низкая подставка**, устанавливаемые на вращающийся поднос.



   Цель : Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе – на подставке. **Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.**



НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.



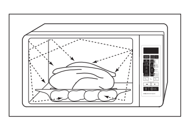
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.
Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.

1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.



2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.

3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

☛ Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.



ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел "Устранение неисправностей" на стр. 37.



Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы.
Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇) и установите значение времени 4 или 5 минут, нажав кнопку **Старт/+30 сек** (◇) необходимое число раз.



__Результат:__ Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть.

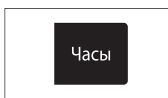
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

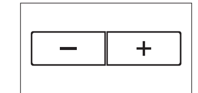
- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

1. **Чтобы установить время в...**
   24-часовом формате
   12-часовом формате
   Нажмите кнопку **Часы** один или два раза.



2. Нажмите кнопки (+) и (–).

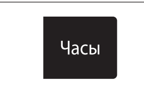


CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 14 2014-07-16 4:34:01

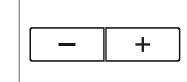




3. Нажмите кнопку **Часы**.

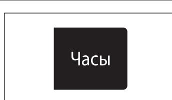


4. Нажмите кнопки (+) и (—), чтобы задать минуты.



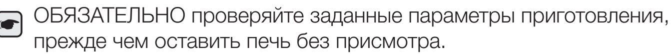
5. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Часы**,чтобы часы начали работать.

Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

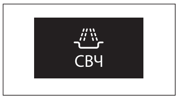


ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

1. Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).

Результат: на дисплее отображается следующая информация:
(режим СВЧ)



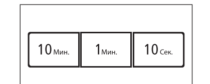
2. Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** ( ) до тех пор, пока не отобразится соответствующее значение выходной мощности. Более подробные сведения смотрите в приведенной ниже таблице уровней мощности.



3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 Мин., 1 Мин.** и **10 Сек.**.



Результат: Отобразится время приготовления.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** ( ).

Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовление пищи, а по его завершении будут выполнены следующие действия.

- Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Чтобы узнать текущий уровень мощности внутри печи, нажмите кнопку **СВЧ** ( ) один раз. Чтобы изменить уровень мощности в процессе приготовления, нажмите кнопку **СВЧ** ( ) два раза или более и установите необходимый уровень мощности.

Быстрый старт:

Если необходимо разогреть блюдо за короткий промежуток времени при максимальной мощности (900 Вт), следует просто нажать кнопку **Старт/+30 сек** ( ) 1 раз для каждой установки дополнительных 30 секунд для приготовления. Печь начинает работать немедленно.

УРОВНИ МОЩНОСТИ И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть шесть уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт





CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 15 2014-07-16 4:34:01



Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран…	Время приготовления будет…
Более высокий уровень мощности Более низкий уровень мощности	Уменьшено Увеличено

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **Старт/+30 сек** (◇), каждым нажатием добавляя 30 секунд ко времени приготовления.

- В любой момент проверить состояние процесса приготовления, просто открыв дверцу
- Увеличить оставшееся время приготовления

Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇) по одному разу для каждых 30 секунд, которые необходимо добавить.



- Пример: Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇) шесть раз.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать пищу
- Оставить пищу постоять

Чтобы остановить процесс приготовления…	Выполните следующее
Временно	Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку СТОП. **Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇).
Полностью	Нажмите кнопку Стоп два раза. **Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Если необходимо отменить параметры приготовления пищи, нажмите кнопку **Стоп/Отмена** (◎) еще раз.

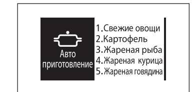
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме **Авто приготовление** (⌂) имеется/предоставляется пять запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

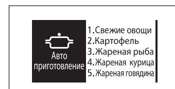
☛ Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

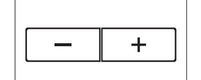
1. Нажмите кнопку **Авто приготовление** (⌂).



2. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажимая кнопку **Авто приготовление** (⌂). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Выберите размер порции, нажимая кнопки (+) и (−).



4. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇).

   Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 16 2014-07-16 4:34:02



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице представлены различные программы автоматического приготовления пищи, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы **1** и **2** работают только с использованием энергии СВЧ. Программы **3** и **4** работают в комбинированном режиме “СВЧ+Гриль”. Программа **5** работает в комбинированном режиме “СВЧ+Конвекция”.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Свежие овощи	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды на 200-250 г овощей, добавьте 45 мл (3 ст. л.) воды на 300-450 г овощей и добавьте 60-75 мл (4-5 ст. л.) воды на 500-750 г овощей. Перемешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств перемешайте один раз во время приготовления.
2	Очищенный картофель	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте картофель после того, как промоете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. л.) воды на 300-450 г картофеля или 60 мл (4 ст. л.) на 500-750 г картофеля.
3	Жареная рыба	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (1-2 шт.) 600-700 г (2 шт.)	3 мин.	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу на подставку бок о бок, головой одной рыбы к хвосту другой. Переверните рыбу, когда услышите звуковой сигнал.
4	Куски курицы	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (2 шт.) 600-700 г (3 шт.)	3 мин.	Смажьте куски курицы растительным маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Разложите в кружок на высокую подставку кожей вниз. Переверните куски курицы после звукового сигнала.
5	Жареная говядина/ баранина	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 мин.	Смажьте мясо растительным маслом и посыпьте специями (только перцем; соль добавляется по окончании приготовления). Положите мясо на низкую подставку жирной стороной вниз. Переверните мясо, когда услышите звуковой сигнал. После приготовления и на время выдержки заверните мясо в алюминиевую фольгу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА

В режиме **Авто разогрев** (♨) предоставляется четыре запрограммированных по времени рецепта. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

☛ Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

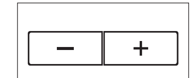
1. Нажмите кнопку **Авто разогрев** (♨).



2. Выберите тип продукта, который необходимо разогреть, нажимая кнопку **Авто разогрев** (♨). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Выберите размер порции, нажимая кнопки (+) и (–).



03 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ





4. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇).



Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА

В этой таблице представлены различные программы быстрого разогрева и приготовления пищи, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы **1** и **2** работают только с использованием энергии СВЧ. Программы **3** и **4** работают в комбинированном режиме “СВЧ+Конвекция”.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Напитки (Кофе, молоко, чай, вода) (до комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1-2 мин.	Наливайте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая их. Поместите одну чашку в центр, 2 кружки друг напротив друга и 3 или 4 чашки по кругу. Оставьте постоять в микроволновой печи. Помешайте напитки до и после выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки из микроволновой печи (см. меры предосторожности при разогреве жидкостей).
2	Готовое блюдо (охлажденные)	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 мин.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
3	Суп/Соус (охлажденные)	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	2-3 мин.	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева. Перемешайте после звукового сигнала (печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы). Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
4	Замороженная пицца (От -18 °C до -20 °C)	300–400 г 450-550 г 600-700 г	-	Одну замороженную пиццу (-18 °C) положите на низкую подставку; если разогреваются две пиццы, одну положите на низкую, а другую – на высокую подставку.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ДОМАШНЕЕ МЕНЮ

При использовании функции **Домашнее меню** время приготовления устанавливается автоматически.
Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

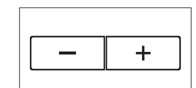
1. Нажмите кнопку **Домашнее меню**.



2. Выберите вид продукта, нажимая кнопку **Домашнее меню.** Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Выберите размер порции, нажимая кнопки (+) и (–).





CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 18 2014-07-16 4:34:02




4. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇).

Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ДОМАШНЕГО МЕНЮ

В следующей таблице представлены автоматические программы Домашнего меню В таблице указаны количество, необходимые принадлежности и соответствующие рекомендации. Программы **1**, **2** и **3** работают в комбинированном режиме “СВЧ+Гриль”. Программа **4** работает в комбинированном режиме “СВЧ+Конвекция”, а также "СВЧ+Гриль".

Код	Продукты	Размер порции	Принадлежности	Рекомендации
1	Картофель фри	150–200 г 250-300 г 350-400 г 450-500 г	Низкая металлическая подставка	Положите картофель на посуду из керамического стекла, подходящую для использования в СВЧ-печи (лучше всего использовать плоское блюдо с толщиной стенок 2-3 мм). Когда печь издаст сигнал, перемешайте картофель, чтобы распределить часть продукта из середины к краям, а другую часть продукта — от краев к центру блюда, поместив менее готовый картофель сверху. Продолжайте приготовление. После приготовления приправьте картофель солью.
2	Жюльен из свежих грибов	300 г (2 порции) 600 г (4 порции)	Низкая металлическая подставка	Для приготовления 2 порций вам понадобится 200 г свежих грибов (шампиньонов) и 30 г растительного масла. Для приготовления 4 порций вам понадобится 400 г свежих грибов (шампиньонов) и 60 г растительного масла. Помойте и почистите грибы, нарежьте и добавьте растительное масло из расчета 15-20 г масла на 100 г свежих шампиньонов. Хорошо перемешайте, добавьте немного соли или грибного порошка, положите смесь в керамическую или глиняную посуду (глубокую). Поместите в печь и начните приготовление. Тем временем натрите мягкий сыр и смешайте с ½ яйца (для 2 порций) или 1 яйцом (для 4 порций). Смешайте сметану с мукой из расчета 2 ложки сметаны (с верхом) и 1 ложки муки на каждые 100 г грибов (вместо сметаны вы можете смешать ½ ложки крахмала с 1 ложкой сливок) Когда услышите сигнал печи, перемешайте грибы снизу вверх. Вылейте сверху смесь сметаны и муки. Хорошо перемешайте. Сверху равномерно распределите смесь сыра с яйцом и запеките.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 19 2014-07-16 4:34:02



Код	Продукты	Размер порции	Принадлежности	Рекомендации
3	Котлеты замороженные	150-200 г (2 шт.) 300-350 г (4 шт.) 450-550 г (6 шт.)	Высокая металлическая подставка	Положите 2, 4 или 6 котлет (по 76-90 г каждая) на плоское блюдо из керамического стекла с толщиной стенок 2-3 мм, которое подходит для использования в микроволновой печи, и начните готовить. Когда услышите сигнал печи, достаньте блюдо и переверните котлеты. Снова поставьте блюдо в печь до полного приготовления.
4	Яблочный пирог	450-500 г	Низкая металлическая подставка	Возьмите 1-2 яблока (около 200 г), 250-300 г слоеного теста (предварительно разморозьте его; чтобы добиться лучших результатов, рекомендуем достать тесто из морозильника и положить в холодильник за 10-12 часов до начала приготовления). Предварительно разогрейте печь до 250 °C в режиме Быстрого прогрева в течение 10-15 мин. Выложите раскатанное тесто (слой) на плоское блюдо из керамического стекла с толщиной стенок 2-3 мм, которое подходит для использования в микроволновой печи. Нарежьте яблоки, удалите сердцевину и семечки. Распределите дольки по тесту, добавьте сахар и поставьте в печь для запекания.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи максимум в три этапа (режимы конвекции, СВЧ + конвекции и быстрого прогрева нельзя использовать при приготовлении в несколько этапов). Пример. Вы хотите быстро разморозить пищу и приготовить ее, не настраивая микроволновую печь после каждого этапа приготовления.

Вы можете разморозить и приготовить курицу весом 1,8 кг в три этапа:

- Разморозка
- Приготовление в режиме СВЧ в течение 30 минут
- Приготовление в режиме “Гриль” в течение 15 минут

Первым этапом должна быть разморозка продуктов. Режим приготовления с использованием гриля и комбинированный режим можно использовать один раз на двух остальных этапах. Однако приготовление в режиме СВЧ можно использовать дважды (с двумя разными уровнями мощности).

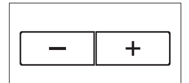
1. Нажмите кнопку **Разморозка** (⁂).



2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Разморозка** (⁂).



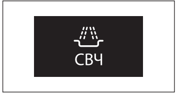
3. Задайте вес, нажимая кнопки (+) и (—) нужное число раз (1800 г для данного примера).



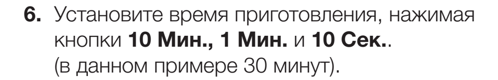
4. Нажмите кнопку **СВЧ** ().



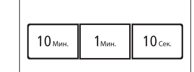
5. Установите мощность волн, нажав кнопку **СВЧ** () для выбора необходимого уровня мощности (450 Вт в данном примере).







6. Установите время приготовления, нажимая кнопки **10 Мин., 1 Мин.** и **10 Сек.**. (в данном примере 30 минут).



7. Нажмите кнопку **Гриль** (꒰꒱).



8. Нажмите кнопки **10 Мин., 1 Мин.** и **10 Сек.** нужное количество раз (в данном примере 15 минут).



9. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇).

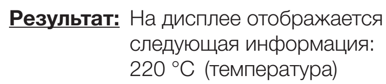
   Результат: Начнется приготовление блюда.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



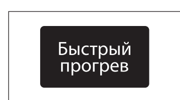
БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ ПЕЧИ

При приготовлении в режиме конвекции перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры. Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для требуемого режима приготовления.

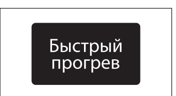
1. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев**.



   Результат: На дисплее отображается следующая информация: 220 °C (температура)



2. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев** один или несколько раз, чтобы задать нужную температуру. (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇).

   Результат: Печь разогреется до требуемой температуры.
   - На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 секунд, и значение заданной температуры — 2 секунд. Пример: установлен режим быстрого прогрева при 200 °C.





(отображается 8 с)



(отображается 2 с)

   - При достижении выбранной температуры печь подает 6 звуковых сигналов, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
   - Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекратит работу.

Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура будет поддерживаться в течение 10 минут.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Быстрый прогрев**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

Режим **Разморозка** (⁂) продуктов позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Разморозка** (⁂).



2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Разморозка** (⁂). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.





CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 21 2014-07-16 4:34:03



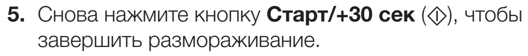
3. Выберите вес продукта, нажимая кнопки (+) и (−).



4. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇).

Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.



5. Снова нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇), чтобы завершить размораживание.



Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию СВЧ с уровнем мощности 180 Вт. Более подробную информацию см. в разделе “Размораживание продуктов” на стр. 32.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Мясо	200-2000 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица	200-2000 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Вы можете разморозить курицу целиком или разрезанную на части.
3	Рыба	200-2000 г	20-80 мин.	Хвосты целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	Хлеб (выпечка)	125-1000 г	10-60 мин.	Положите хлеб горизонтально на салфетку и переверните его, как только прозвучит звуковой сигнал. Положите выпечку в керамическую посуду и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Разложите булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для выпечки из слоеного теста с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5	Фрукты	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 22 2014-07-16 4:34:03

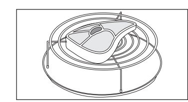


ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.

1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.

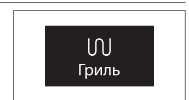


2. Нажмите кнопку **Гриль** (ꟺ).

Результат: на дисплее отображается следующая информация:

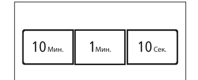
ꟺ (режим гриля)

- Температуру гриля настроить нельзя.



3. Задайте время приготовления в режиме гриля, нажимая кнопки **10 Мин., 1 Мин.** и **10 Сек.**.

- Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇).

Результат: Начнется приготовление пищи в режиме гриля.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ

В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. Режим СВЧ при этом не используется. Используя восемь предварительно заданных уровней, можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 до 220 °C. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

Инструкции по функции Быстрого прогрева печи см. на стр. 21.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, а вращающийся поднос установлен правильно. Откройте дверцу и поставьте емкость на низкую подставку, которая должна быть установлена на вращающийся поднос.

1. Нажмите кнопку **Convection (Конвекция)** (✤).

Результат: на дисплее отображается следующая информация:

✤ (режим конвекции)

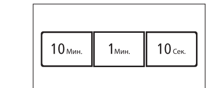
220 °C (температура)



2. Для установки температуры нажмите кнопку **Convection (Конвекция)** (✤) один или несколько раз. (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Выберите время приготовления, нажимая кнопки **10 Мин., 1 Мин.** и **10 Сек.**.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** (◇).

Результат: Начнется приготовление блюда.

- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 секунд, и значение заданной температуры — 2 секунд. Пример: 30 мин. времени приготовления при 200 °C.





(отображается 8 с)



(отображается 2 с)

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Быстрый прогрев**.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 23 2014-07-16 4:34:04



КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

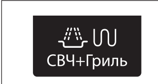
Комбинированный режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

☛ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

☛ ВСЕГДА пользуйтесь рукавицами, когда вынимаете посуду из печи, чтобы не обжечься. Пища будет приготовлена лучше при использовании высокой подставки, в том числе и в режиме гриля.

Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** ().



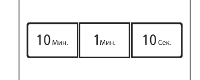
Результат: на дисплее отображается следующая информация:

	(комбинированный режим СВЧ и гриля)
600 Вт	(выходная мощность)

2. Выберите соответствующий уровень мощности нажимая кнопку **Старт/+30 сек** (), пока не отобразится соответствующее значение выходной мощности (300-600 Вт).
   - Температуру гриля настроить нельзя.



3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 Мин., 1 Мин.** и **10 Сек.**.
   - Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** ().

Старт/ +30 сек

Результат:
   - Начинается приготовление в комбинированном режиме.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ

В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.

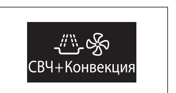
В комбинированном режиме можно приготовлять многие продукты, в частности:
- Жареное мясо и птицу
- Пироги и торты
- Блюда из яиц и сыра

☛ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

☛ ВСЕГДА пользуйтесь рукавицами, когда вынимаете посуду из печи, чтобы не обжечься. Пища будет приготовлена лучше и получит подрумяненную корочку при приготовлении на низкой подставке.

Откройте дверцу. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу.

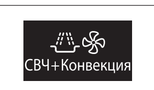
1. Нажмите кнопку **СВЧ+Конвекция** ().



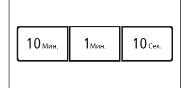
Результат: на дисплее отображается следующая информация:

	(комбинированный режим СВЧ+конвекции)
600 Вт	(выходная мощность: через 2 секунды дисплей переключается в режим индикации температуры)
220 °C	(температура)

2. Выберите температурный режим, нажав кнопку **СВЧ+Конвекция** ().
   (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



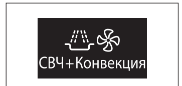
3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 Мин., 1 Мин.** и **10 Сек.**.
   - Максимальное время приготовления составляет 60 минут.







4. Выберите соответствующий уровень мощности нажимая кнопку **СВЧ+Конвекция** (), пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт).



5. Нажмите кнопку **Старт/+30 сек** ().



Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Печь прогревается до требующейся температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
  Пример: 30 мин. времени приготовления при 200 °C.



(отображается 8 с)

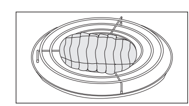


(отображается 2 с)

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Быстрый прогрев**.

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.

Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлическая посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 26.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым. Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.

Завершив чистку, нажмите кнопку **Вентиляция**. Раздастся четыре звуковых сигнала.



Время процедуры удаления запаха — 5 минут.

Можно настроить время работы функции **Вентиляция**, нажав кнопку **Старт/+30 сек** ().

Максимальное время процедуры удаления запаха — 60 минут.





CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 25 2014-07-16 4:34:05



ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Печь можно заблокировать в любое время.

1. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки **Гриль** (⌇⌇) и **СВЧ+Конвекция** ( )
(около 3 сек).



Результат:
- Печь блокируется.
- На дисплее отобразится следующая информация: “**L**”.



2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите и удерживайте кнопки **Гриль** (⌇⌇) и **СВЧ+Конвекция** ( )
(около 3 сек).



Результат: Печью можно пользоваться как обычно.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки **Быстрый прогрев** и **Старт/+30 сек** ( )
(около 1 секунды).



Результат: Печь не подает звуковой сигнал, говорящий об окончании режима.

2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, одновременно нажмите и удерживайте кнопки **Быстрый прогрев** и **Старт/+30 сек** ( )
(около 1 секунды).



Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.



Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендовано** ✓✗ **: Использовать с осторожностью** ✗ **: Опасно**



рекомендации по приготовлению

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Под воздействием СВЧ-волн молекулы пищи начинают перемещаться быстрее. Их ускоренное движение создает тепло, благодаря которому готовится пища.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи: Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому никогда не используйте металлическую посуду для приготовления пищи.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи: В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления: Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Вы можете накрыть еду несколькими способами, в том числе керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пленкой, которая подходит для использования в микроволновой печи.

Время выдержки: После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 27 2014-07-16 4:34:05



Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накрывайте на время выдержки.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горох/кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Овощная смесь (китайские)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст. л.), если не рекомендовано иное количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления.
По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накрывайте на время выдержки (3 минуты).

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь кусочками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.





Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Грибы	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-5½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5½-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.



Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой – в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза. Готовьте рис с закрытой крышкой. После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло.

Примечание: За время приготовления рис впитывает не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Во время приготовления время от времени помешивайте. Приготовленное блюдо перемешайте еще раз. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Справочные уровни мощности и время указаны в таблице на следующей странице. Время в таблице указано для разогрева жидкостей комнатной температуры (от +18 °C до +20 °C) или для пищи из холодильника (от +5 °C до +7 °C).

Размещение пищи и использование крышки: Не разогревайте объемные блюда, например крупные куски мяса, поскольку часто они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Лучше всего разогревать небольшие порции пищи.

Уровни мощности и перемешивание: Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Подробности см. в таблицах. Общие рекомендации таковы: на меньшей мощности необходимо разогревать деликатесы, большое количество пищи или пищу, которая разогревается быстро (например, сладкие пироги с начинкой).



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 29 2014-07-16 4:34:05



Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Перемешивайте жидкости до, во время и после разогревания, чтобы избежать кипения, которое может привести к ожогам. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки: При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем.
Всегда проверяйте, чтобы пища везде имела одинаковую температуру. Пусть пища немного постоит после разогрева, чтобы температура распределилась по ней равномерно. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания.
См. также "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всему ее объему. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы избежать кипения, которое может привести к ожогам, поместите в жидкость пластиковую ложку или стеклянную палочку и перемешивайте ее до, во время и после разогревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Пусть питание настоится 2-3 минуты перед тем, как давать его ребенку. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять от 30 до 40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо взболтайте бутылку перед тем, как дать молоку выстояться, а затем еще раз, непосредственно перед тем, как дать его ребенку! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку.
Рекомендуемая температура молока: примерно 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Справочные уровни мощности и время разогрева указаны в таблице на следующей странице.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Наливайте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая их: поместите одну чашку в центр, 2 кружки друг напротив друга и 3 или 4 чашки по кругу. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
Суп (охлажденные)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую чашу. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 30 2014-07-16 4:34:05



Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте прозрачной пленкой, которая подходит для использования в микроволновке. Перемешайте перед подачей на стол.
Фаршированные макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденные)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите готовое блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Накройте прозрачной пленкой, которая подходит для использования в микроволновке.
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденные)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Положите готовое к употреблению сырное фондю в закрытую чашу из термостойкого стекла. Хорошо перемешайте до и после разогрева. Перемешайте перед подачей на стол.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Накройте и разогревайте. Перемешайте после разогрева. Оставьте на 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Накройте и разогревайте. Перемешайте после разогрева. Оставьте на 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с от 1 мин. до 1 мин. 10 с	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.





РАЗМОРОЗКА ЕДЫ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические все металлические элементы, перед размораживанием освободите птицу от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся во время этого процесса.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов.
См. таблицу ниже.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 °C до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).



Продукт	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Говяжий фарш	250 г 500 г	6-7 10-12	15-30	Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250 г	7-8		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200 г	32-34		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Тонкие куски накройте более толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая рыба	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите ягоды тонким слоем на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	На кухонной бумаге в середине поворотного круга расположите булочки по кругу или хлеб – вертикально (в виде башни). Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/сэндвичи	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9		

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 32 2014-07-16 4:34:06



Гриль

Устройство гриля находится в верхней части печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи.
Предварительное разогревание гриля в течение 4 минут дает возможность быстрее поджарить и подрумянить продукт.

Кухонные принадлежности для гриля: Используйте посуду из негорючих материалов. Она может иметь металлические части. Не используйте пластиковую посуду, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля: Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание.
При отдельном использовании функции гриля всегда проверяйте, что нагревательный элемент, расположенный в верхней части микроволновой печи, установлен горизонтально. Не размещайте его вертикально вдоль боковой стороны печи. Помните о том, что продукты нужно укладывать на высокую подставку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ+Гриль

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие нагревательного элемента гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима СВЧ+Гриль: Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Используйте посуду из негорючих материалов. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте пластиковую посуду, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме СВЧ+Гриль: Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание.
При использовании функции "СВЧ+Гриль" всегда проверяйте, что нагревательный элемент, расположенный в верхней части микроволновой печи, установлен горизонтально. Не размещайте его вертикально вдоль боковой стороны печи. Пищу нужно размещать на высокой подставке, если в инструкции не указано обратное. См. инструкции в следующей таблице. Чтобы подрумянить пищу с каждой стороны, переверните ее.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.
Извлекайте приготовленную пищу с помощью рукавиц.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	2-3	1-2	Положите тосты рядом друг с другом на решетку.
Жареные помидоры	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с помидорами и сыром на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.









Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Тосты по-Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Положите 2 ломтика тостов бок о бок на полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.
Картофель/ овощи для запекания (охлажденные)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Посыпьте яблоки молотым миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку.
Куски курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8-10	6-8	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Свиные отбивные	400 г (2 шт.)	Только гриль	10-14	8-12	Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-7	5½-6½	Смажьте растительным маслом и специями кожу целой рыбы. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на высокую подставку. После приготовления дайте рыбе постоять 2-3 минуты.

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции – это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух. Нагревательный элемент и вентилятор располагаются на задней стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать.

Посуда, подходящая для приготовления пищи в режиме конвекции: Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции: В режиме конвекции следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки, а также пироги с фруктовой начинкой, пирожные со сливочной начинкой и зефир.

СВЧ+Конвекция

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 34 2014-07-16 4:34:06





Приготовление пищи с использованием конвекции – это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в СВЧ-печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда для приготовления в режиме СВЧ+Конвекция: Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки); аналогично посуде, описанной в разделе “СВЧ+Гриль”.

Пища, которую можно готовить в режиме СВЧ+Конвекция: Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по использованию конвекции для приготовления свежей пищи (пирогов, пирожных со сливочной начинкой, пиццы и мяса)

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции. Извлекайте приготовленную пищу с помощью рукавиц.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ПИЦЦА					
Замороженная пицца (готовая)	300-400 г	450 Вт + 220 °C	13-15	-	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут.
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ					
Замороженная лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	22-25	-	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО					
Жаркое из говядины/ Жаркое из баранины (среднее)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Смажьте говядину/ баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	1000-1100 г	450 Вт + 220 °C	17-20	13-17	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.



Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ХЛЕБ					
Булочки свежевыпеченные	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220 °C	8-10	-	Положите хлеб из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
ТОРТ					
Яблочный пирог (свежее тесто)	500 г	Конвекция только при 180 °C	38-43	-	Выложите свежее тесто в прямоугольное металлическое блюдо для выпечки длиной 25 см. Поместите пирог на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 5-10 минут.
Мини-оладьи (свежее тесто)	12 x 30 г (350-400 г)	Конвекция только при 200 °C	17-23	-	Равномерно наполните тестом бумажные формочки для оладий. Поставьте формочки на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Печенье (из сырого теста)	200-250 г	Конвекция только при 200 °C	15-20	-	Поместите охлажденные круассаны на низкую подставку.
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 36 2014-07-16 4:34:06



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА
Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 900 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ
Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

устранение неисправностей

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- Световые блики на дверце и корпусе.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки (◇).

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли (◇) кнопка?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?



Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы. Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG.
Ознакомьтесь со следующими сведениями;
- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 37 2014-07-16 4:34:06



технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

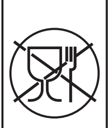
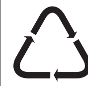
Модель	CE103VR
Источник питания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребление электроэнергии Максимальная Микроволновая печь Гриль (нагревательный элемент) Конвекция (нагревательный элемент)	 2700 Вт 1400 Вт 1250 Вт Макс. 1850 Вт
Производимая мощность	100 Вт/900 Вт – 6 уровней мощности (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Габариты (Ш x Г x В) Внешние Внутренняя камера печи	 517 x 460 x 310 мм 358 x 327 x 231,5 мм
Объем	28 литров
Вес Нетто	 18,0 кг прибл.

※ **оборудование класса I**




Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_RU.indd 38 2014-07-16 4:34:06



ЗАМЕТКИ



ЗАМЕТКИ









Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ



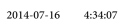
Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

<table>
<tr><th>СТРАНА</th><th>ТЕЛЕФОН</th><th>ВЕБ-УЗЕЛ</th></tr>
<tr><td>RUSSIA</td><td>8-800-555-55-55</td><td>www.samsung.com/ru/support</td></tr>
<tr><td>GEORGIA</td><td>0-800-555-555</td><td rowspan="5">www.samsung.com/support</td></tr>
<tr><td>ARMENIA</td><td>0-800-05-555</td></tr>
<tr><td>AZERBAIJAN</td><td>0-88-555-55-55</td></tr>
<tr><td>KAZAKHSTAN</td><td>8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)</td></tr>
<tr><td>UZBEKISTAN</td><td>8-10-800-500-55-500</td></tr>
<tr><td>KYRGYZSTAN</td><td>8-10-800-500-55-500</td><td>www.samsung.com/kz_ru/support</td></tr>
<tr><td>TADJIKISTAN</td><td>8-10-800-500-55-500</td><td rowspan="4">www.samsung.com/support</td></tr>
<tr><td>MONGOLIA</td><td>7-495-363-17-00</td></tr>
<tr><td>BELARUS</td><td>810-800-500-55-500</td></tr>
<tr><td>MOLDOVA</td><td>0-800-614-40</td></tr>
<tr><td>UKRAINE</td><td>0-800-502-000</td><td>www.samsung.com/ua/support (Ukrainian)
www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)</td></tr>
</table>

DE68-03714A-06







CE103VR

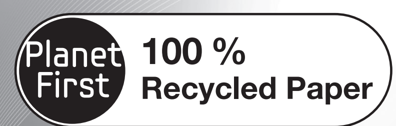
Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.



Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.







зміст

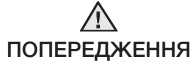
інформація з техніки безпеки

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

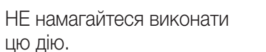
ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ


ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.


УВАГА

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

	Попередження; небезпека пожежі		Попередження; гаряча поверхня
	Попередження; електрика		Попередження; вибухонебезпечна речовина
	НЕ намагайтеся виконати цю дію.		НЕ торкайтесь.
	НЕ розбирайте виріб.		Чітко дотримуйтеся вказівок.
	Вийміть штепсель із розетки.		Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.		Примітка
	Важлива інформація		

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 2 2014-07-16 4:32:46



ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (Лише функція мікрохвиль)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Цей пристрій призначено лише для побутового використання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише за умови отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише від 8 років і під наглядом дорослих.

Використовуйте лише кухонне приладдя, призначене для використання у мікрохвильових печах.

Підігріваючи їжу в пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 3 2014-07-16 4:32:46



Мікрохвильову піч призначено для підігрівання їжі та напоїв. Висушування їжі чи одягу та нагрівання теплих підкладок, тапочок, губок, мокрих тканин і подібних речей може призвести до травмування, загоряння чи виникнення пожежі.

У разі появи диму вимкніть чи від'єднайте пристрій від електромережі. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі можливе бурхливе закипання із затримкою, тому необхідно обережно поводитися із наповненим рідиною посудом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшечок для годування і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

Не можна підігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі та цілі круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

Піч необхідно регулярно чистити та видаляти з неї залишки продуктів.

Якщо не дбати про чистоту печі, можливе пошкодження поверхні, що може призвести до скорочення терміну служби печі та виникнення небезпечної ситуації.

Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.

Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи фахівець із належною кваліфікацією.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини чи іншу їжу не можна підігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Пристрій не можна чистити струменем води.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 4 2014-07-16 4:32:46



- Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
- Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.
- Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
- Мікрохвильову піч потрібно розташовувати так, щоб можна було легко досягнути до розетки.
- Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (Лише функція печі) – Додатково

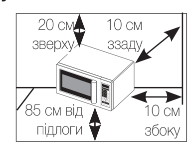
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.
- Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з елементами нагрівання всередині пристрою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не допускайте малих дітей до пристрою.
- Не можна використовувати пароочисник.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його доступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.
- Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

- Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.
- Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.
- Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.
- Тримайте пристрій і його кабель подалі від дітей до 8 років.
- Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає усі пристрої, які працюють у діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання. Пристрої класу B призначено для побутового використання та в установах, безпосередньо під'єднаних до електромережі з низькою напругою, яка використовується у жилих будинках.

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.



1. Встановлюючи піч, забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі задля нормальної вентиляції.
2. Вийміть з печі всі пакувальні матеріали.
3. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Перевірте, чи скляна тарілка вільно обертається (лише для моделі зі скляною тарілкою).
4. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи фахівець зі належною кваліфікацією.
  З міркувань безпеки вставляйте кабель у заземлену розетку змінного струму.
- Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 6 2014-07-16 4:32:46



печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляну тарілку та роликову опору (лише для моделі зі скляною тарілкою)

☛ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

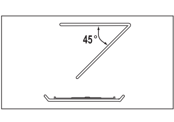
☛ Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб почистити пристрій від засохлих часточок їжі та усунути запах, поставте чашку з розведеним лимонним соком у піч і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі відразу після кожного використання за допомогою м’якого миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте мікрохвильовій печі охолонути, щоб уникнути травмування.



Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути елемент нагрівання вниз на 45 °, а тоді чистити його.
(Лише для моделі з обертовим нагрівачем)

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 7 2014-07-16 4:32:46



ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

☛ **НІКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

З міркувань безпеки не можна заміняти лампочку самостійно. З питанням отримання послуг спеціаліста для заміни лампочки зверніться до найближчого уповноваженого центру обслуговування клієнтів компанії Samsung.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
Лише спеціаліст може змінювати або ремонтувати пристрій.	✔	✔	✔	✔
Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✔	✔	✔	✔
Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✔	✔	✔	✔
Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✔	✔	✔	✔
Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✔	✔	✔	✔
Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✔	✔	✔	✔
У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✔	✔	✔	✔
Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✔	✔	✔	✔
Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✔	✔	✔	✔

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 8 2014-07-16 4:32:47



Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від’єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет	✔	✔		
Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✔	✔	✔	✔
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✔	✔		✔
Надійно під’єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✔	✔	✔	
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об’єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✔	✔	✔	
Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✔	✔		
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✔	✔	✔	
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✔	✔		
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✔		✔	✔
Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✔	✔	✔	✔

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об’єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов’язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✔	✔	✔	✔
Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✔
Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✔			✔

УВАГА

Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✔		✔	✔
Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✔		✔	✔
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✔		✔	✔

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 9 2014-07-16 4:32:48



Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✔	✔		
Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✔		✔	
Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✔	✔	✔	



ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ (ЛИШЕ ФУНКЦІЯ МІКРОХВИЛЬ).

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м’якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) самих дверцят (погнуті)

(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)

(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Компанія Samsung стягуватиме плату за заміну приладдя чи усунення незначного дефекту, якщо пошкодження пристрою та/чи пошкодження приладдя або його втрата були спричинені користувачем. Ця умова стосується таких частин:

(а) дверцят із вм’ятинами, подряпинами чи поламаних дверцят, ручки, зовнішньої панелі чи панелі керування;

(б) поламаної чи загубленої форми, напрямного ролика, муфти чи решітки-гриль.





- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.



ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

короткий наочний посібник

Щоб приготувати страву.

1. Помістіть продукти в піч. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** (). 

2. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** (), поки не відобразиться потрібний рівень потужності. 

3. Встановіть потрібний час приготування за допомогою кнопок **10 Мин. (10 хв.), 1 Мин. (1 хв.)** і **10 Сек. (10 сек.)**. 

4. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (). 

   Результат: Почнеться приготування страви.
   - Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Щоб продовжити приготування на 30 секунд.

Залиште продукти в печі.
Натисніть один або кілька разів кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** () для кожних 30 секунд, які треба додати. 



Щоб швидко розморозити продукти:

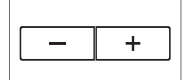
1. Помістіть заморожені продукти в піч. Натисніть кнопку **Разморозка (Розморожування)** (⁂).



2. Виберіть потрібну категорію продуктів, натискаючи кнопку **Разморозка (Розморожування)** (⁂) потрібну кількість разів.



3. Виберіть потрібну масу продуктів за допомогою кнопок (+) та (–).



4. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).

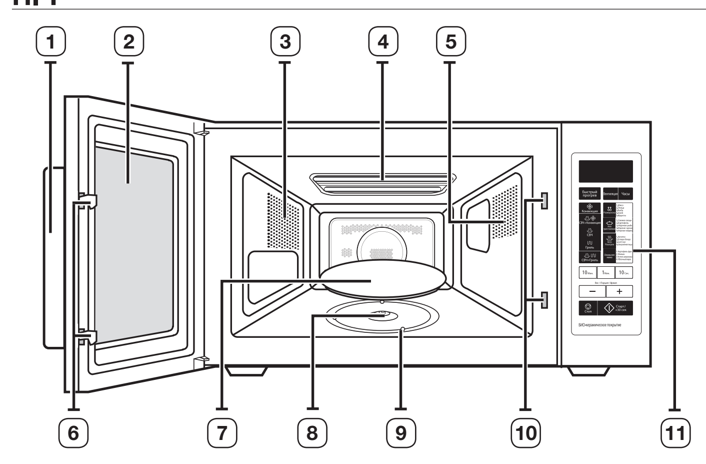


Результат: Почнеться розморожування.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

функції печі

ПІЧ

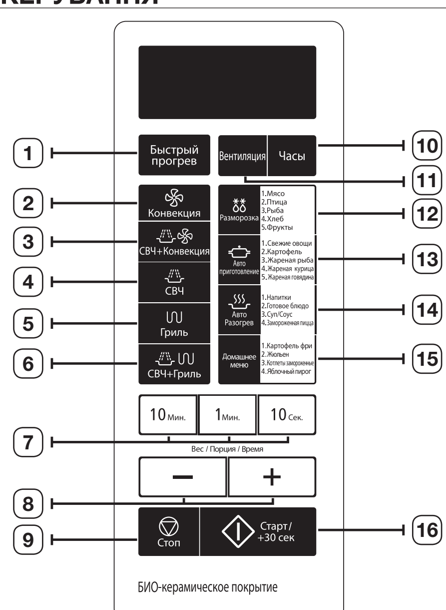


1. РУЧКА ДВЕРЦЯТ
2. ДВЕРЦЯТА
3. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
4. НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ
5. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
6. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
7. СКЛЯНА ТАРІЛКА
8. МУФТА
9. РОЛИКОВА ОПОРА
10. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 12 2014-07-16 4:32:50



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

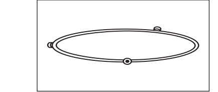


1. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗІГРІВАННЯ ПЕЧІ
2. КНОПКА КОНВЕКЦІЇ
3. КНОПКА МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ
4. КНОПКА МІКРОХВИЛЬ
5. КНОПКА ГРИЛЯ
6. КНОПКА МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ
7. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
8. КНОПКА ВГОРУ/ВНИЗ (вага/порція/час)
9. КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ
10. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
11. КНОПКА РЕЖИМУ УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ
12. КНОПКА РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
13. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ
14. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ
15. ГОЛОВНЕ МЕНЮ
16. КНОПКА ПУСК/+30 СЕК

ПРИЛАДДЯ

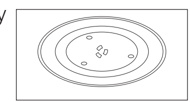
Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

1. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.

2. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб її центр був з’єднаний із муфтою.

   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.

3. **Висока решітка, низька решітка**, які ставлять на скляну тарілку.

   Призначення: Металеву решітку можна використати для одночасного приготування двох страв. Одну страву ставимо на скляну тарілку, іншу – на решітку. **Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля, в режимі конвекції та в комбінованому режимі.**

☛ **НЕ можна** користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку.



ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

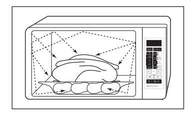
Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

Принципи приготування їжі

1. Хвилі, що виробляються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.



2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.

3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:

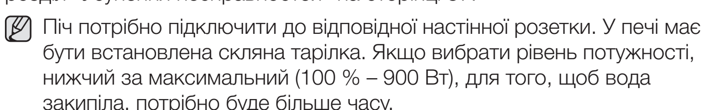
- кількості та густини;
- вмісту води;
- початкової температури (охолоджена страва чи кімнатної температури).

☛ Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовану страву до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Якщо ви не впевнені у своїх діях, прочитайте розділ «Усунення несправностей» на сторінці 37.



Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % – 900 Вт), для того, щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку з правого боку. Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.

Натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇) і встановіть час роботи – 4 або 5 хвилин, натиснувши кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇) потрібну кількість разів.



Результат: Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Час може відображатися як у 12-годинному, так і в 24-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

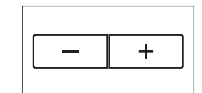
Не забудьте перевести годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

1. Щоб показувати час у…

24-годинному форматі
12-годинному форматі
Натисніть кнопку **Часы (Годинник)** один або два рази.



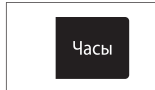
2. Натисніть кнопки (+) і (–).



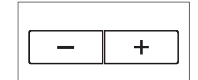




3. Натисніть кнопку **Часы (Годинник)**.



4. Встановіть хвилини за допомогою кнопок (+) та (−) .



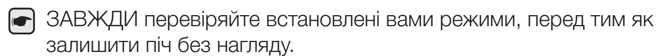
5. Коли відобразиться потрібний час, увімкніть годинник, натиснувши кнопку **Часы (Годинник)**.



Результат: Час відображається постійно, навіть коли Ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

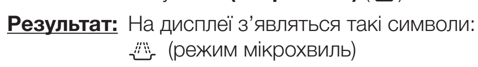


ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята. Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** ().

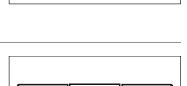




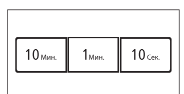
Результат: На дисплеї з’являться такі символи: (режим мікрохвиль)

2. Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** (), доки на дисплеї не з’явиться необхідний рівень потужності. Докладніше дивіться у таблиці рівнів потужності.





3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок**10 Мин. (10 хв.), 1 Мин. (1 хв.)** і **10 Сек. (10 сек.)**.



Результат: Час приготування відображатиметься на дисплеї.

4. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** ().



Результат: Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування. Коли воно завершиться,

- чотири рази пролунає звуковий сигнал і на дисплеї блимне цифра «0».
  Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Щоб дізнатися поточний рівень потужності в камері печі, один раз натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** (). Щоб змінити рівень потужності під час приготування страви, натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** () два або більше разів і виберіть потрібний рівень потужності.

Швидкий запуск

Щоб нагріти їжу за короткий час із використанням максимальної потужності (900 Вт), просто натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** () по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу почне роботу.

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ ТА РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ

Функція вибору рівня потужності дає змогу пристосовувати затрати енергії та часу для приготування чи розігрівання їжі відповідно до її типу та об’єму. На вибір пропонуються шість рівнів потужності.

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	100 %	900 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	67 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	50 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	33 %	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	20 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	11 %	100 Вт





Тривалість приготування, вказана в рецептах та у цьому посібнику, відповідає зазначеному рівню потужності.

Якщо вибрано...	Тривалість приготування...
Вищий рівень потужності Нижчий рівень потужності	Зменшиться Збільшиться

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇) по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

- Щоб перевірити стан готовності у будь-який момент, просто відкрийте дверцята.
- Збільшуйте залишковий час приготування за потреби.

Щоб збільшити час приготування їжі, натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇) по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.



- Наприклад. Щоб додати три хвилини, потрібно натиснути кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇) шість разів.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Приготування страви можна зупинити у будь-який момент, щоб:

- перевірити страву;
- перевернути продукт або помішати рідину;
- залишити страву на витримку.

Щоб зупинити приготування...	Виконайте таке…
Тимчасово	відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку зупинки. **Результат:** Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, знову закрийте дверцята та натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).
Остаточно	двічі натисніть кнопку зупинки. **Результат:** Приготування їжі зупиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **Зупинки/Скасування** (⊽).

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Існує п’ять програм **Авто приготовление (Автоматичне приготування)** (), у яких закладено різні варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

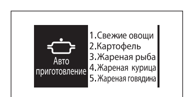
☛ Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

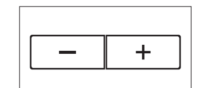
1. Натисніть кнопку **Авто приготовление (Автоматичне приготування)** ().



2. Виберіть тип продуктів, які збираєтесь готувати, натиснувши кнопку **Авто приготовление (Автоматичне приготування)** (). Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.



3. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок (+) та (—).



4. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).



Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці нижче представлено різні програми режиму автоматичного приготування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.
Програми **1** і **2** працюють лише з використанням мікрохвиль.
Програми **3** і **4** працюють у комбінованому режимі мікрохвиль та гриля.
Програма **5** працює в комбінованому режимі мікрохвиль і конвекції.

Код	Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1	Свіжі овочі	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 хв.	Після миття, чищення і нарізання на однокові шматки зважте овочі. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Для приготування 200-250 г овочів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води, для приготування 300-450 г овочів додайте 45 мл (3 ст. ложки) води, для приготування 500-750 г овочів додайте 60-75 мл (4-5 ст. ложок) води. Після завершення приготування страви перемішайте її. Готуючи більші кількості продуктів, перемішуйте страву один раз під час приготування.
2	Почищена картопля	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 хв.	Попередньо почистивши, помивши і нарізавши на однакові шматки, зважте картоплю. Покладіть її у скляну посудину з кришкою. Для приготування 300-450 г картоплі додайте 45 мл (3 ст. ложки) води, для приготування 500-750 г картоплі додайте 60 мл (4 ст. ложки) води.
3	Запечена риба	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (1-2 шт.) 600-700 г (2 шт.)	3 хв.	Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть рибу одну біля одної головою до хвоста на високу металеву решітку. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали.
4	Шматки курки	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (2 шт.) 600-700 г (3 шт.)	3 хв.	Змастіть шматки курки олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть колом на високу решітку шкіркою донизу. Як тільки піч подасть звукові сигнали, курятину слід перевернути.

Код	Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
5	Смажена яловичина/ смажена ягнятина	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 хв.	Змастіть яловичину/ягнятину олією і приправте спеціями (лише перець, солити слід після смаження). Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Після смаження та упродовж витримки м'ясо має бути загорнуте в алюмінієву фольгу.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ

Існує чотири програми **Авто приготовление (Автоматичне приготування)** (), у яких закладено чотири різні варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

☛ Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

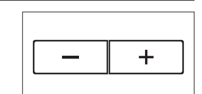
1. Натисніть кнопку **Авто Разогрев (Автоматичне розігрівання)** ().



2. Виберіть тип продуктів, які збираєтесь готувати, натиснувши кнопку **Авто Разогрев (Автоматичне розігрівання)** (). Опис запрограмованих параметрів дивіться у таблиці на наступній сторінці.



3. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок (+) та (–).









4. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).



Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ

В поданій таблиці представлено різні програми режиму швидкого розігрівання і приготування, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.
Програми **1** і **2** працюють лише з використанням мікрохвиль.
Програми **3** і **4** працюють у комбінованому режимі мікрохвиль та конвекції.

Код	Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1	Напої (Кава, молоко, чай, вода) (до кімнатної температури)	150 мл (1 горня) 300 мл (2 горнятка) 450 мл (3 горнятка) 600 мл (4 горнятка)	1-2 хв.	Налийте напій у керамічне горнятко і розігрівайте, не накриваючи. Одне горнятко ставте посередині, 2 горнятка – одне навпроти одного, а 3 або 4 горнятка – по колу. Після розігрівання залиште їх на декілька хвилин у печі для витримки. До і після витримки напої слід помішати. Будьте обережні, виймаючи горнята (дивіться вказівки з безпеки розігрівання рідин).
2	Готова страва (охолоджені)	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 хв.	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м'яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів).
3	Суп/Соус (охолоджені)	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	2-3 хв.	Налийте у глибоку керамічну тарілку або миску та накрийте пластмасовою кришкою на час розігрівання. Перемішайте, коли почуєте звуковий сигнал (піч продовжуватиме працювати, але призупинить роботу, коли ви відкриєте дверцята). До і після витримки ретельно помішайте.
4	Заморожена піца (від -18 °C до -20 °C)	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Покладіть одну заморожену піцу (-18 °C) на низьку решітку; якщо потрібно приготувати дві піци одразу, покладіть одну на низьку, а другу на високу решітку.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ДОМАШНЬОГО МЕНЮ

Час приготування в режимі **Домашнее меню (Домашнє меню)** встановлюється автоматично.
Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

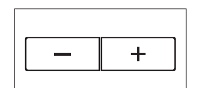
1. Натисніть кнопку **Домашнее меню (Домашнє меню)**.



2. Виберіть тип продуктів, які ви готуєте, натисненням кнопки **Домашнее меню (Домашнє меню)**. Опис запрограмованих параметрів дивіться у таблиці на наступній сторінці.



3. Виберіть розмір порції за допомогою кнопок (+) та (—).





CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 18   2014-07-16 4:32:52



4. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).



Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ ДОМАШНЬОГО МЕНЮ

Таблиця нижче містить перелік автоматичних програм домашнього меню. У таблиці вказано об'єм продуктів, відповідні аксесуари та рекомендації. Програми **1**, **2** і **3** працюють у комбінованому режимі мікрохвиль та гриля. Програма **4** працює в комбінованому режимі мікрохвиль і конвекції, а також режимі мікрохвиль та гриля.



Код	Продукти	Розмір порції	Приладдя	Рекомендації
1	**Картопля фрі**	150-200 г 250-300 г 350-400 г 450-500 г	Низька металева решітка	Розігрійте картоплю на тарілці з керамічного скла, яка підходить для використання в мікрохвильовій печі (найкраще використовувати пласку тарілку зі стінками товщиною 2-3 мм). Як тільки піч подасть звукові сигнали, перемішайте картоплю від середини до країв посудини і навпаки і продовжіть приготування. Посоліть картоплю після приготування.
2	**Жульєн зі свіжих грибів**	300 г (2 порції) 600 г (4 порції)	Низька металева решітка	Для приготування 2 порцій візьміть 200 г сирих грибів (шампіньйонів) і 30 г рослинної олії. Для приготування 4 порцій візьміть 400 г сирих грибів (шампіньйонів) і 60 г рослинної олії. Помийте і почистьте гриби, поріжте і розмішайте з рослинною олією в пропорції 15-20 г олії на 100 г грибів, добре перемішайте, злегка посоліть або посипте грибним порошком і покладіть суміш у керамічну або глиняну посудину (типу каструлі). Поставте в піч і почніть готувати. Тим часом натріть на терці трохи м'якого сиру і розмішайте його з ½ яйця для приготування 2 порцій або з цілим яйцем для приготування 4 порцій. Розмішайте сметану з борошном у пропорції 2 повні ложки сметани і 1 ложка борошна на кожних 100 г грибів (замість сметани можна використати суміш ½ ложки крохмалю на 1 ложку вершків). Як тільки піч подасть звукові сигнали, перемішайте гриби від низу до верху. Полийте їх сумішшю сметани та борошна. Ретельно перемішайте. Рівномірно розподіліть суміш сиру та яйця зверху і запечіть.
3	**Заморожені котлети**	150-200 г (2 шт.) 300-350 г (4 шт.) 450-550 г (6 шт.)	Висока металева решітка	Покладіть 2, 4 чи 6 котлет (кожна по 76-90 г) на пласку тарілку зі стінками товщиною 2-3 мм, яка підходить для використання у мікрохвильовій печі, і розпочніть приготування. Як тільки піч подасть звукові сигнали, витягніть тарілку з печі і переверніть котлети. Поставте тарілку в піч для доведення котлет до готовності.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 19 2014-07-16 4:32:52



Код	Продукти	Розмір порції	Приладдя	Рекомендації
4	**Яблучний пиріг**	450-500 г	Низька металева решітка	Візьміть 1 або 2 яблука (прибл. 200 г), 250-300 г листкового тіста (попередньо розморозьте; для оптимального результату радимо за 10-12 годин до готування вийняти тісто з морозильної камери і покласти в холодильник). Протягом 10-15 хв. розігрівайте піч до 250 °C за допомогою режиму швидкого розігрівання. Покладіть скручене тісто (лист тіста) на пласку тарілку зі стінками товщиною 2-3 мм, яка підходить для використання у мікрохвильовій печі. Поріжте яблука, очистивши їх від серцевини та кісточок, скибочки розподіліть по поверхні тіста, посипте цукром і запечіть.



ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДЕКІЛЬКА ЕТАПІВ

Мікрохвильову піч можна запрограмувати так, що вона готуватиме їжу щонайбільше у три етапи (режими конвекції, мікрохвилі + конвекція та швидкого попереднього нагрівання печі неможливо використовувати у режимі приготування їжі в декілька етапів). Наприклад. Ви хочете розморозити страву та приготувати її, не переналаштовуючи піч після кожного етапу.
Для прикладу, можна розморозити та приготувати курку вагою 1,8 кг у три етапи.

- Розмороження
- Приготування у режимі мікрохвиль упродовж 30 хвилин
- У режимі гриля – 15 хв.

Першим етапом має бути розмороження. Комбінований режим і режим гриля можна використовувати упродовж двох подальших етапів лише один раз, однак режим мікрохвиль можна використовувати двічі (за двох різних рівнів потужності).

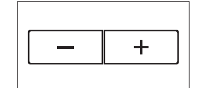
1. Натисніть кнопку **Разморозка (Розморожування)** (⁂).



2. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, за допомогою кнопки **Разморозка (Розморожування)** (⁂).



3. Виберіть вагу продуктів, натискаючи кнопки (+) і (—) потрібну кількість разів (1800 г у цьому прикладі).



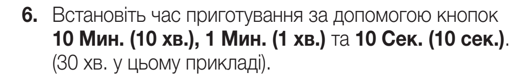
4. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)**.



5. Встановіть потрібний рівень потужності за допомогою кнопки **СВЧ (Мікрохвилі)** (450 Вт у цьому прикладі).







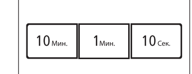
6. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 Мин. (10 хв.), 1 Мин. (1 хв.)** та **10 Сек. (10 сек.)**. (30 хв. у цьому прикладі).



7. Натисніть кнопку **Гриль** (⋓).



8. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 Мин. (10 хв.), 1 Мин. (1 хв.)** і **10 Сек. (10 сек.)** (15 хвилин у цьому прикладі).



9. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).



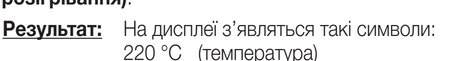
Результат: Починається приготування страви.
- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ ПЕЧІ

Для приготування їжі у режимі конвекції рекомендовано попередньо прогріти піч до відповідної температури перед тим, як ставити у неї продукти.
Піч досягає вказаної температури і підтримує її приблизно 10 хвилин, а потім піч автоматично вимикається.
Перевірте, чи нагрівальний елемент знаходиться у правильному положенні для потрібного вам типу приготування.

1. Натисніть кнопку **Быстрый прогрев (Швидке розігрівання)**.



Результат: На дисплеї з’являться такі символи: 220 °C (температура)



2. Щоб встановити температуру, натисніть один або кілька разів кнопку **Быстрый прогрев (Швидке розігрівання)**. (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).

Результат: Піч розігріється до потрібної температури.
- Протягом 8 секунд на дисплеї відображається вибраний режим приготування і протягом 2 секунд – встановлена температура. Наприклад: у режимі швидкого попереднього розігрівання за температури 200 °C.



(відображається упродовж 8 секунд)



(відображається упродовж 2 секунд)

- Після досягнення визначеного рівня температури 6 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин.
- Після 10 хвилин 4 рази лунає звуковий сигнал, і піч припиняє роботу.

Коли внутрішня температура досягає визначеного рівня, 6 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин.

Якщо потрібно дізнатися температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Быстрый прогрев (Швидке розігрівання)**.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим **Разморозка (Розморожування)** (⁂) дає змогу швидко розморозити м’ясо, птицю, рибу, хліб, кондитерські вироби та фрукти. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти на керамічну тарілку і поставте її посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Разморозка (Розморожування)** (⁂).



2. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, за допомогою кнопки **Разморозка (Розморожування)** (⁂). Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.



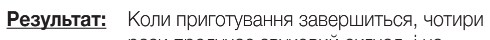
CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 21 2014-07-16 4:32:53



3. Виберіть масу продуктів за допомогою кнопок (**+**) та (**—**).

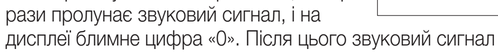


4. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).



Результат:
- Почнеться процес розмороження.
- Під час розморожування піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.

5. Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).



Результат: Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.



Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію мікрохвиль та рівень потужності у 180 Вт. Докладніше див. у розділі “Розмороження” на ст. 32.



ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Таблиця нижче містить перелік різних програм швидкого розмороження із зазначенням ваги продуктів, часу витримки та відповідних рекомендацій. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал. Покладіть м’ясо, птицю та рибу на пласку скляну або керамічну тарілку, хліб і кондитерські вироби кладіть на кухонний папір.

Код	Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1	**М’ясо**	200-2000 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2	**Птиця**	200-2000 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Можна розморожувати як цілу курку, так і порізану на шматки.
3	**Риба**	200-2000 г	20-80 хв.	Обгорніть хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4	**Хліб (випічка)**	125-1000 г	10–60 хв.	Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть тісто на керамічну тарілку і за можливості переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Покладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листкового тіста. Однак вона не підходить для листкової випічки з фруктовою начинкою, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом.
5	**Фрукти**	100-600 г	5–20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 22 2014-07-16 4:32:53

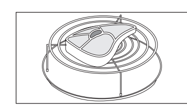



ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

1. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.



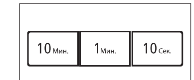
2. Натисніть кнопку **Гриль** (ᥙᥙ).



Результат: На дисплеї з’являться такі символи:
ᥙᥙ (режим гриля)

- Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть час приготування на грилі за допомогою кнопок **10 Мин. (10 хв.), 1 Мин. (1 хв.)** та **10 сек. (10 сек.)**.



- Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.

4. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).



Результат: Почнеться приготування на грилі.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ПРИГОТУВАННЯ У РЕЖИМІ КОНВЕКЦІЇ

Режим конвекції дозволяє готувати їжу за принципом звичайної печі. Режим мікрохвиль не використовується. Ви можете встановити потрібну температуру в діапазоні від 40 °C до 220 °C на одному з восьми попередньо визначених рівнів. Максимальний час приготування становить 60 хвилин.

Якщо піч потрібно швидко розігріти, дивіться стор. 21.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум’янення страви.

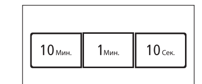
Перевірте, чи нагрівальний елемент знаходиться у горизонтальному положенні і скляну тарілку встановлено належним чином. Відкрийте дверцята і розмістіть посудину на низькій решітці, розміщеній на скляній тарілці.

1. Натисніть кнопку **Конвекция (Конвекція)** (✣).



Результат: На дисплеї з’являться такі символи:
✣ (режим конвекції)
220 °C (температура)

2. Щоб встановити температуру, натисніть один або кілька разів кнопку **Конвекция (Конвекція)** (✣). (Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

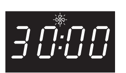


3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 Мин. (10 хв.), 1 Мин. (1 хв.)** та **10 Сек. (10 сек.)**.

4. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).

Результат: Починається приготування страви.

- Протягом 8 секунд на дисплеї відображається вибраний час приготування і протягом 2 секунд – встановлена температура.
Наприклад: 30 хвилин у режимі приготування за температури 200 °C.



(відображається упродовж 8 секунд)



(відображається упродовж 2 секунд)

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Якщо потрібно дізнатися температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Быстрый прогрев (Швидке розігрівання)**.





ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

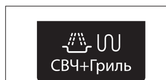
Щоб швидко приготовити їжу і підрум’янити її, можна скомбінувати режими мікрохвиль і гриля.

☛ ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

☛ ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, торкаючись посуду в печі, оскільки він сильно нагрівається.
Використання високої решітки забезпечує краще приготування та просмажування страви.

Відкрийте дверцята. Використовуйте ту решітку, яка найбільше підходить для приготування цього типу продуктів. Поставте решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** ( ).



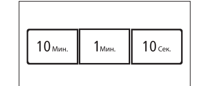
Результат: На дисплеї з’являться такі символи:

	(режим мікрохвиль та гриля)
600 Вт	(робоча потужність)

2. Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** ( ), доки на дисплеї не з’явиться необхідний рівень потужності (300-600 Вт).
   - Температуру гриля встановити неможливо.



3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 Мин. (10 хв.), 1 Мин. (1 хв.)** та **10 Сек. (10 сек.)**.
   - Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



4. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** ( ).



Результат:
- Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І КОНВЕКЦІЇ

Комбінований режим передбачає як використання енергії мікрохвиль, так і конвекційне нагрівання. Розігрівати піч не потрібно, оскільки енергія мікрохвиль починає діяти одразу.
У комбінованому режимі можна готувати багато різних продуктів, зокрема:
- смажене м’ясо і птицю;
- пироги та кекси;
- страви зі сиру та яєць.

☛ ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної духовки. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

☛ ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, торкаючись посуду в печі, оскільки він сильно нагрівається.
Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум’янення страви.



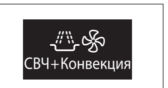
Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на низьку решітку і поставте її на скляну тарілку. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ+Конвекция (Мікрохвилі+Конвекція)** ( ).

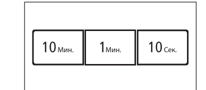
Результат: На дисплеї з’являться такі символи:

	(режим мікрохвиль та конвекції)
600 Вт	(робоча потужність: через 2 секунди дисплей відображатиме режим температури)
220 °C	(температура)

2. Встановіть температуру за допомогою кнопки **СВЧ+Конвекция (Мікрохвилі+Конвекція)** ( ).
(Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 Мин. (10 хв.), 1 Мин. (1 хв.)** та **10 Сек. (10 сек.)**.
   - Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



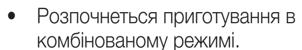
CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 24 2014-07-16 4:32:54

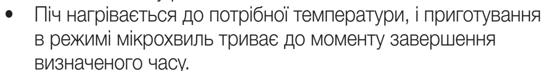



4. Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ+Конвекция (Мікрохвилі+Конвекція)** (), доки не з'явиться необхідний рівень потужності (600, 450, 300, 180, 100 Вт).



5. Натисніть кнопку **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** ().





Результат:

- Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
- Піч нагрівається до потрібної температури, і приготування в режимі мікрохвиль триває до моменту завершення визначеного часу.
- Протягом 8 секунд на дисплеї відображається вибраний режим приготування і протягом 2 секунд – встановлена температура.
  Наприклад: 30 хвилин у режимі приготування за температури 200 °C.



(відображається упродовж 8 секунд)

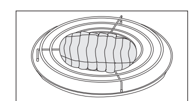


(відображається упродовж 2 секунд)

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

☛ Якщо потрібно дізнатися температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Быстрый прогрев (Швидке розігрівання)**.

ВИБІР ПРИЛАДДЯ



Традиційне приготування у режимі конвекції передбачає використання відповідного посуду. Тому в цьому режимі слід застосовувати лише той посуд, який використовується у звичайній печі.

Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі, переважно не підходить для готування у режимі конвекції. Не використовуйте пластикові посудини та тарілки, паперові горнята, рушники і т. ін.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (мікрохвилі та гриль або конвекція), використовуйте посудини, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і у звичайній печі. Металевий посуд чи приладдя можуть завдати шкоди печі.

☛ Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 26.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ

Використовуйте цю функцію після закінчення приготування продуктів із різким запахом або за значного задимлення всередині печі. Спочатку повитирайте внутрішню камеру печі.

Почистивши піч, натисніть кнопку **Вентиляция (Усунення запахів)**. Пролунає чотири звукові сигнали.



Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин.

Тривалість процедури **Усунення запахів** можна також регулювати за допомогою кнопки **Старт/+30 сек (Пуск/+30 сек)** ().

Максимальний час усунення запахів становить 60 хвилин.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 25 2014-07-16 4:32:55



БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.
Піч можна заблокувати в будь-який час.

1. Натисніть одночасно кнопки **Гриль** (ꟺ) і **СВЧ+Конвекция (Мікрохвилі+Конвекція)** (ꟺ) (утримуйте приблизно 3 секунди).



Результат:

- Піч буде заблоковано.
- На дисплеї з’явиться літера «**L**».



2. Щоб розблокувати піч, ще раз одночасно натисніть кнопки **Гриль** (ꟺ) і **СВЧ+Конвекция (Мікрохвилі+Конвекція)** (ꟺ) (утримуйте приблизно 3 секунди).



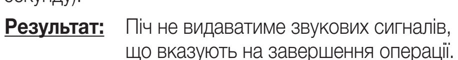
Результат: Піч знову нормально працює.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Натисніть одночасно кнопки **Быстрый прогрев (Швидке розігрівання)** і **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** (ꟺ) (приблизно на одну секунду).





Результат: Піч не видаватиме звукових сигналів, що вказують на завершення операції.

2. Щоб увімкнути знову звукові сигнали, натисніть одночасно кнопки **Быстрый прогрев (Швидке розігрівання)** і **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** (ꟺ) (приблизно на одну секунду).





Результат: Піч знову працюватиме звичним чином.

посібник із вибору посуду

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх.
Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.
У таблиці нижче перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 26 2014-07-16 4:32:55



Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв’язування пакетів для заморожения	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для заморожения	✓✗	Лише якщо придатні для кип’ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано ✓✗ : використовувати з обережністю ✗ : небезпечно



посібник із приготування їжі

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром.

Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі.

Швидке коливання цих молекул створює тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому використовувати для приготування металевий посуд не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м’ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивіться розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі

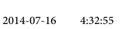
Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Накривати продукти можна кількома способами: керамічною тарілкою, пластиковою кришкою або плівкою, що підходить для використання у мікрохвильових печах.

Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 27

2014-07-16 4:32:55





Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Продукти	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. ложки) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. ложки) холодної води.
Суміш овочів (морква, горох, кукурудза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Суміш овочів (по-китайськи)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. ложки) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Перемішайте один раз під час і після приготування.
Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте кришкою і залиште на 3 хвилини.

Підказка: нарізайте свіжі овочі на шматочки однакового розміру. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (900 Вт).

Продукти	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Брюссельська капуста	250 г	6-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 столових ложок) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові скибочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Цукіні	250 г	4-4½	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. ложки) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть.
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	4-4½	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Не додавайте води. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.





Продукти	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Цибуля	250 г	5-5½	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте 15 мл (1 столову ложку) холодної води.
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5½-6	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об’єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина з рисом має бути накрита кришкою.
Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макарони: Візьміть велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Готуйте, не накриваючи кришкою.
Помішуйте час від часу в процесі та після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Продукти	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води.
Рисова суміш (пропарений + канадський рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Зернова суміш (рис + крупа)	250 г	900 Вт	17-18	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250 г	900 Вт	10-11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.



ПІДІГРІВАННЯ

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.
На наступній сторінці подано рекомендовані рівні потужності та часові діапазони. Подані в таблиці часові діапазони розраховані на розігрівання рідин кімнатної температури від +18 °C до +20 °C або продуктів, що зберігалися в холодильнику за температури від +5 °C до +7 °C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м’яса, оскільки за час повного прогрівання вони зазвичай переварюються та висушуються. Для оптимального результату розігрівайте їжу невеликими порціями.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 900 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.
Деталі дивіться в таблиці. Загалом менша потужність використовується для розігрівання делікатесів, великої кількості продуктів або страв, що швидко розігріваються (як-от пиріг із начинкою).
Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування.
Щоб запобігти раптовому закипанню, яке може спричинити опіки, рідину слід помішати до, в процесі та після приготування.
Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати. Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 29 2014-07-16 4:32:55



Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.

Температура має бути рівномірною по всій масі продуктів. Після розігрівання дайте страві постояти деякий час, щоб температура рівномірно розподілилася.

Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше.

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування.

Дивіться також розділ «Правила техніки безпеки».

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Залишайте страву принаймні на 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура стала однаковою по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому закипанню, яке може спричинити опіки, у рідину слід помістити пластмасову ложку або скляну паличку і помішати рідину до, в процесі та після приготування.

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ

Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж дати дитині, дайте страві постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте та перевірте температуру.

Рекомендована температура подання становить 30–40 °C.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування із соскою на ній, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед витримкою та безпосередньо перед тим, як дати дитині! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині.

Рекомендована температура молока: близько 37 °C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування. На наступній сторінці подано рекомендовані рівні потужності та часові діапазони розігрівання.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 горня) 300 мл (2 горнятка) 450 мл (3 горнятка) 600 мл (4 горнятка)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налийте напій у керамічне горнятко і розігрівайте, не накриваючи: одне горнятко ставте посередині, 2 горнятка – одне навпроти одного, а 3 або 4 горнятка – по колу. До і після витримки ретельно помішайте.
Суп (охолоджені)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Тушковане м'ясо (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Висипте тушковане м'ясо у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 30 2014-07-16 4:32:55



Продукти	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте прозорою плівкою, яка підходить для використання в мікрохвильових печах. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4-5	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні, пельмені) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Готова страва (охолоджені)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте прозорою плівкою, яка підходить для використання в мікрохвильових печах.
Готове до вживання сирне фондю (охолоджені)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Вилийте готове до вживання сирне фондю в посудину з гартованого скла з кришкою. До і після підігрівання ретельно помішайте. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.



Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м’ясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Розігрівайте накритим. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хв. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Розігрівайте накритим. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хв. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек. 1 хв.-1 хв. 10 сек.	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.



РОЗМОРОЖЕННЯ ПРОДУКТІВ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може знадобитися, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб перед розмороженням злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий. Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають розігріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розмороження і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити. Для завершення процесу розмороження дайте рибі, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розмороження відрізняється залежно від ваги продукту.
Дивіться таблицю нижче.

Підказка: Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а менша кількість продуктів розморожується швидше, ніж більша. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розмороження (180 Вт).

Продукти	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо				
Фарш із яловичини	250 г 500 г	6-7 10-12	15-30	Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Стейки зі свинини	250 г	7-8		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Ціла курка	1200 г	32-34		
Риба				
Філе риби	200 г	6-7	10-25	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Накривайте тонші частини грубшими. Обгорніть вузькі кінці філе та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Ціла риба	400 г	11-13		
Фрукти				
Ягоди	300 г	6-7	5-10	Розкладіть ягоди на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб				
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Розкладіть булочки по колу, а хліб складіть вертикально (стовпчиком) на кухонний папір посередині підносу, що обертається. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Тости / канапки	250 г	4-4½		
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	7-9		

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 32 2014-07-16 4:32:56



ГРИЛЬ

Нагрівальний елемент гриля розташований вгорі камери печі Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі.
Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 4 хвилин, їжа підсмажиться і підрум'яниться швидше.

Кухонне приладдя для гриля
Використовуйте посуд, виготовлений із незаймистих матеріалів. Посуд може мати металеві компоненти. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може розплавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля
Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.
Використовуючи режим гриля, слід обов'язково перевіряти, чи нагрівальний елемент вгорі камери печі розташований горизонтально. Не ставте його вертикально вздовж бічної стінки камери. Пам'ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує нагрівальний елемент гриля, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими. 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у мікрохвильовій печі + гриль
Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Використовуйте посуд, виготовлений із незаймистих матеріалів. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може розплавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»
Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запіканки з макаронами), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться табличку приготування з використанням гриля.



Важлива примітка.
Використовуючи режим «мікрохвилі + гриль», слід обов'язково перевіряти, чи нагрівальний елемент вгорі камери печі розташований горизонтально. Не ставте його вертикально вздовж бічної стінки камери. Продукти слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Дивіться вказівки у поданій нижче табличці. Щоб підрум'янити продукти з обох боків, їх слід перевертати.

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Перш ніж готувати продукти на грилі, прогрійте його попередньо впродовж 3 хвилин. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у табличці нижче. Виймайте приготовані страви в рукавицях.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожна)	Лише гриль	2-3	1-2	Покладіть тости поруч на підставку.
Помідори-гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	5-6	-	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хв.
Тости з помідорами і сиром	4 шт. (300 g)	300 Вт + гриль	4-5	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з помідорами і сиром на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хв.
Тости по-гавайськи (шинка, скибки ананаса, сир)	4 шт. (500 g)	300 Вт + гриль	5-6	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Покладіть 2 тости поруч на підставку. Дайте постояти 2-3 хв.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 33 2014-07-16 4:32:56



Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Картопля для приготування в печі	500 г	600 Вт + гриль	7-8	-	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на високу решітку зрізаною стороною до гриля.
Картопляна/ овочева запіканка (охолоджена)	450 г	450 Вт + гриль	9-11	-	Покладіть страву в маленьку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Печені яблука	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	7-8	-	Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте яблука подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Поставте посудину на низьку решітку.
Шматки курки	500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	8-10	6-8	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хв.
Стейки зі свинини	400 г (2 шт.)	Лише гриль	10-14	8-12	Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.



Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Запечена риба	400-500 г	300 Вт + гриль	5-7	5½-6½	Змастіть цілу рибу олією, додайте спецій. Покладіть дві рибини одну біля одної (голова до хвоста) на високу решітку. Нехай риба постоїть 2-3 хвилини після приготування.

КОНВЕКЦІЯ

Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що застосовується у звичайній печі. Нагрівальний елемент та вентилятор розміщуються на задній стінці внутрішньої камери, що забезпечує циркуляцію гарячого повітря.

Кухонний посуд для готування у режимі конвекції
Можна застосовувати будь-який традиційний посуд і приладдя, що використовуються для запікання в печі.

Продукти, що підходять для конвекційного способу готування
Всі види печива, коржі, булочки та тістечка, а також торти з фруктами, тістечка з кремом та зефір слід готувати в цьому режимі.



МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ

Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум’яної хрусткої скоринки.
Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що циркулює завдяки вентилятору, прикріпленому на задній стінці внутрішньої камери печі.

Посуд, який підходить для використання в режимі «мікрохвилі + конвекція»
Посуд повинен пропускати мікрохвилі. Він має підходити для використання в печі (наприклад, скло, кераміка чи порцеляна без металевих обідків) – так само, як і посуд, описаний у розділі про режим «мікрохвилі + гриль».

Їжа, яку можна готувати у режимі „мікрохвилі + конвекція”
Всі види м’яса та птиці, а також запіканки, страви з тертим сиром, бісквіти, легкі фруктові тістечка, пироги, пісочні тістечка, смажені овочі, коржі та хліб.



Вказівки щодо приготування свіжих продуктів у режимі конвекції (пирогів, тістечок із кремом, піци та м’яса)

Нагрійте піч до потрібної температури у режимі конвекції за допомогою функції попереднього нагрівання. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування у режимі конвекції, подані у табличці нижче.

Виймайте приготовані страви в рукавицях.



Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
ПІЦА					
Заморожена піца (готова)	300-400 г	450 Вт + 220 °C	13-15	-	Покладіть піцу на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
МАКАРОННІ ВИРОБИ					
Заморожена лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	22-25	-	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру або залиште в оригінальній упаковці (зверніть увагу, чи ця упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі і є термостійкою). Поставте заморожену лазанью на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
М’ЯСО					
Смажена яловичина/ Смажена баранина (середньо просмажена)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Змастіть яловичину/ ягнятину олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу та залиште на 10-15 хвилин.
Смажена курка	1000-1100 г	450 Вт + 220 °C	17-20	13-17	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть на низьку решітку спочатку грудкою донизу, а потім догори. Дайте постояти 5 хв.
ХЛІБ					
Свіжоспечені булочки	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Розкладіть булочки по колу на низькій решітці. Дайте постояти 2-3 хв.
Хліб із часником (охолоджений, попередньо випечений)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220 °C	8-10	-	Розкладіть охолоджений хліб на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.



Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
ПИРІГ					
Яблучний пиріг (сире тісто)	500 г	Конвекція, лише 180 °C	38-43	-	Покладіть сире тісто у прямокутну металеву форму для випікання довжиною 25 см. Покладіть пиріг на нижню решітку. Після приготування залиште страву на 5-10 хвилини.
Невеличкі кекси (сире тісто)	12 x 30 г (350-400 г)	Конвекція, лише 200 °C	17-23	-	Викладіть сире тісто рівномірно на паперові формочки для кексів. Поставте формочки на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.
Печиво (сире тісто)	200-250 г	Конвекція, лише 200 °C	15-20	-	Покладіть охолоджені круасани на нижню решітку.
Заморожена випічка	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Поставте заморожений торт просто на низьку решітку. Після розмороження та підігрівання дайте постояти 15-20 хвилин.



СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА
Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 900 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ
Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ
Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ
Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.
Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня потужності 300 Вт. Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)
Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА
Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ
Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ
Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Підсмажуйте протягом 3½-4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи. Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UK.indd 36 2014-07-16 4:32:56



усунення несправностей

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього кожуха.
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього кожуха.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Після натиснення кнопки (◇) піч не працює.

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено час і/або натиснуто кнопку (◇).
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

Страва не готова або надто запечена.

- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу продуктів.
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

Не працює лампочка.

- З міркувань безпеки користувач не повинен змінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.



Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

Під час першого увімкнення з печі йде дим і відчувається неприємний запах.

- Це тимчасове явище, спричинене новими нагрівальними елементами. Через 10 хвилин роботи дим і неприємний запах зникнуть.
  Щоб швидше усунути запах, увімкніть піч, поставивши у камеру склянку з лимонним розчином чи соком.

Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG.
Слід мати напоготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- термін гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.





технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	CE103VR
Джерело живлення	230 В / 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії Максимальна потужність Мікрохвилі Гриль (нагрівальний елемент) Конвекція (нагрівальний елемент)	 2700 Вт 1400 Вт 1250 Вт Макс. 1850 Вт
Вихідна потужність	100 Вт/900 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Габаритні розміри (Ш x Г x В) Габаритні Внутрішня камера	 517 x 460 x 310 мм 358 x 327 x 231,5 мм
Об’єм	28 літрів
Вага Нетто	 близько 18 кг



Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

ДЛЯ НОТАТОК





ДЛЯ НОТАТОК



ДЛЯ НОТАТОК









Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21, ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-03714A-06





CE103VR

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіру нұсқаулығы

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.



Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.







мазмұны

қауіпсіздік ақпараты

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ


ЕСКЕРТУ

Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.


АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

 Ескерту; Өрт қатері

 Ескерту; Бет жағы ыстық

 Ескерту; Тоқ

 Ескерту; Жарылғыш зат

 Әрекет ЕТПЕҢІЗ.

 Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.

 БҰЗБАҢЫЗ.

 Нұсқауларды тура орындаңыз.

 Ашаны розеткадан суырыңыз.

 Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.

 Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.

 Ескерім

 Маңызды



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 2 2014-07-16 4:34:59



ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ
(Микротолқын функциясына ғана қатысты)

ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.

ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.

ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.

Бұл үйде қолдануға ғана арналған құрылғы.

ЕСКЕРТУ: Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін ғана пешті ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат беріңіз.

ЕСКЕРТУ: Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау күтім көрсету жұмыстарын балалар 8 жастан асса және ересектердің қадағалауында болса ғана іске асыра алады.

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырғанда, пешті бақылап отырыңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 3 2014-07-16 4:34:59

- Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.
- Егер түтін шықса, құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абай болу керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.
- Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.
- Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алу керек.
- Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының уақытынан бұрын істен шығуына себеп болуы және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.
- Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.
- Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
- Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
- **ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдарды немесе басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі жарылып кетуі мүмкін;
- Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 4 2014-07-16 4:34:59

- Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.
- Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.
- Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.
- Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

⚠ ЕСКЕРТУ
(Пеш функциясына ғана қатысты)-Опция

- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.
- Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.
- Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.
- **ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады.
  Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 5 2014-07-16 4:34:59

Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

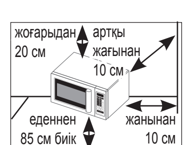
Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.

B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.



2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
3. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.
   (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)
4. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын жерге дұрыс қосылған АТ розеткасына жалғау керек.

Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға



байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын **ӘРҚАШАН** тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

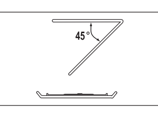
1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті 45 ° градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады. (Тербелмелі қыздырғышы бар үлгілер ғана)



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек. Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 7 2014-07-16 4:35:00



- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс

☛ Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз. **Себебі:** Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ					
	Құрылғыны білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✔	✔	✔	✔
	Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✔	✔	✔	✔
	Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✔	✔	✔	✔
	Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✔	✔	✔	✔
	Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✔	✔	✔	✔
	Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
	Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✔	✔	✔	✔

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 8 2014-07-16 4:35:01



Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз.	✔	✔		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✔	✔	✔	✔
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✔	✔		✔
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✔	✔	✔	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✔	✔	✔	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✔	✔		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✔	✔	✔	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✔	✔		
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✔		✔	✔
Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✔	✔	✔	✔

ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✔	✔	✔	✔
Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✔
Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✔			✔

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✔		✔	✔
Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✔		✔	✔

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 9 2014-07-16 4:35:02



Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✔		✔	✔
Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✔	✔		
Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✔	✔
Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✔		✔	
Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✔	
Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✔	
Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✔	
Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✔			✔
Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✔		✔	
Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✔	✔	✔	

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ (МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

(1) есік (майысқан)

(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)

(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 10 2014-07-16 4:35:02



- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.



АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

қысқаша нұсқаулық

Тағам пісіргім келеді.

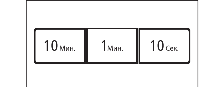
1. Тағамды пешке салыңыз.
   СВЧ (Микротолқын) ( ) түймешігін басыңыз.



2. **СВЧ (Микротолқын)** ( ) түймешігін тиісті қуат деңгейі көрсетілгенше басыңыз.



3. Пісіру уақытын **10 Мин., 1 Мин.** және **10 Сек.** түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз.



4. **Старт/+30 сек** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағам пісе бастайды.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Тағы 30 секунд қосқым келеді.

Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.
Қосымша 30 секунд қосқыңыз келген сайын **Старт/+30 сек** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.





CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 11 2014-07-16 4:35:03



Біраз тағамды Қуат функциясымен жібіткім келеді.

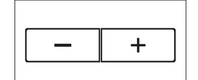
1. Мұздатылған тағамды пешке салыңыз.
Разморозка (Жібіту) (⁂) түймешігін басыңыз.



2. Тағам санатын **Разморозка (Жібіту)** (⁂) түймешігін қажетті тағам санаты таңдалғанша басып таңдаңыз.

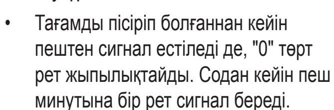


3. Салмақты (+) and (—) түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз.



4. **Старт/+30 сек** (◇) түймешігін басыңыз.

__Нәтижесі:__ Жібіту үрдісі басталады.

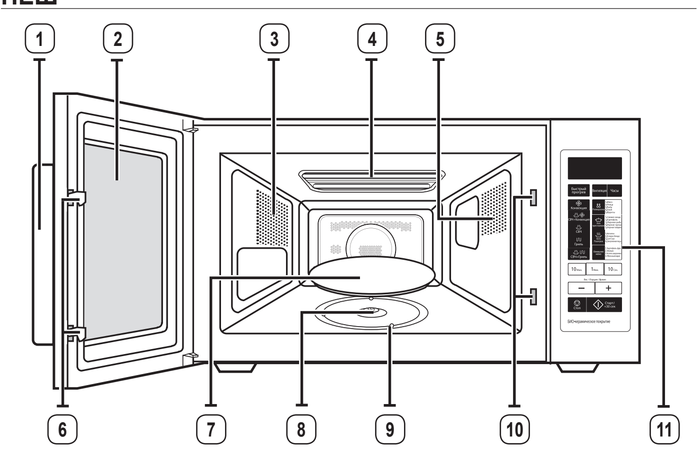


- Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



пештің функциялары

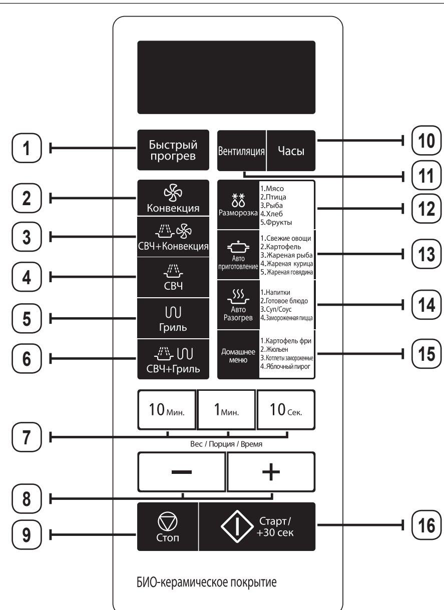
ПЕШ



1. ЕСІКТІҢ ТҰТҚАСЫ
2. ЕСІК
3. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
4. ҚЫЗДЫРҒЫШ ЭЛЕМЕНТ
5. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
6. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
8. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
9. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
10. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



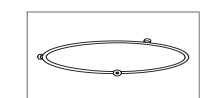
БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



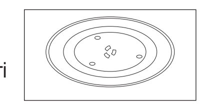
1. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ ТҮЙМЕШІГІ
2. КОНВЕКЦИЯ ТҮЙМЕШІГІ
3. МИКРОТОЛҚЫН+КОНВЕКЦИЯ ТҮЙМЕШІГІ
4. МИКРОТОЛҚЫН ТҮЙМЕШІГІ
5. ГРИЛЬ ТҮЙМЕШІГІ
6. МИКРОТОЛҚЫН+ГРИЛЬ ТҮЙМЕШІГІ
7. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
8. ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ТҮЙМЕШІГІ (Салмақ/ Мөлшері/Уақыт)
9. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ
10. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
11. ИІС КЕТІРУ ТҮЙМЕШІГІ
12. ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫНЫҢ ТҮЙМЕШІГІ
13. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ
14. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ҚЫЗДЫРУ ТҮЙМЕШІГІ
15. НЕГІЗГІ МӘЗІР
16. БАСТАУ/+30С ТҮЙМЕШІГІ

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

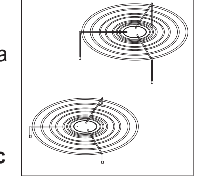
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.



1. **Айналмалы шығырық**, пеш ортасына қойылады.
   Мақсаты : Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



2. **Бұрылмалы табақ**, ортасы жалғастырғышқа кіріктіріледі де, айналмалы шығырыққа қойылады.
   Мақсаты : Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.



3. **Үстіңгі тор, Астыңғы тор**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.
   Мақсаты : Темір торларды екі тағамды бір уақытта пісіру үшін қолдануға болады. Кішкене тағамды бұрылмалы табаққа, екінші тағамды торға қоюға болады. **Темір торды гриль, конвекция және аралас режимдері арқылы пісіру үшін қолдануға болады.**

☛ Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ**.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 13 2014-07-16 4:35:04





пешті іске қосу

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

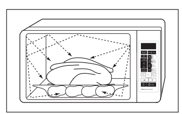
Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттіік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Алдын ала қыздыру
- Пісіру

Пісіру принципі.

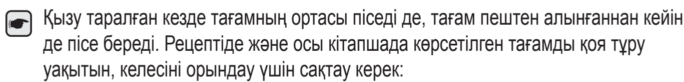
1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.



2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.

3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады.

- Мөлшері және тығыздығы
- Судың мөлшері
- Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)



Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей

ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Егер күмәндансаңыз, 37-ші беттегі "Ақаулықты түзету" тарауын қараңыз.



Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен (100 % - 900 Вт) басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетеді.

Пештің есігін оң жағындағы тұтқаны тартып ашыңыз.
Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Есікті жабыңыз.

Старт/+30 сек (◇) түймешігін басып, уақытты 4 немесе 5 минутқа **Старт/+30 сек** (◇) түймешігін қажетінше басып қойыңыз.



Нәтижесі: Пеш суды 4 немесе 5 минут қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Уақытты 12-сағат немесе 24-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда



Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

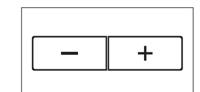
1. Сағатты келесі режимге қою үшін...

24-сағаттық жүйе
12-сағаттық жүйе

Часы (Сағат) түймешігін бір немесе екі рет басыңыз.



2. (+) және (—) түймешіктерін басыңыз.

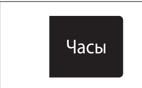




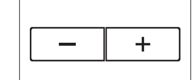




3. **Часы (Сағат)** түймешігін басыңыз.



4. Минутты орнату үшін (+) және (—) түймешіктерін басыңыз.



5. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Часы (Сағат)** түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.



ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

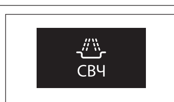
☛ Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз. Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

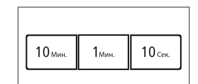
1. **СВЧ (Микротолқын)** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
   (микротолқын режимі)



2. Тиісті қуат мәнін **СВЧ (Микротолқын)** ( ) түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты келесі қуат мәндері көрсетілген кестеден қараңыз.



3. Пісіру уақытын **10 Мин.**, **1 Мин.** және **10 Сек.** түймешіктерін басып орнатыңыз.
   Нәтижесі: Пісіру уақыты көрсетіледі.



4. **Старт/+30 сек** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісе бастайды, пісіп болғаннан кейін:
   - Пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет жыпылықтайды.



Пештің ішіндегі ағымдық Қуат деңгейін білу үшін **СВЧ (Микротолқын)** ( ) түймешігін бір рет басыңыз. Тағам пісіру барысында қуат деңгейін өзгерткіңіз келсе, қажетті қуат деңгейін таңдау үшін **СВЧ (Микротолқын)** ( ) түймешігін екі рет немесе бірнеше рет басыңыз.

Жылдам бастау:

Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (900 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **Старт/+30 сек** ( ) түймешігін, 30 секунд пісіру уақытын қосқыңыз келген сайын бір рет басуға болады. Пеш дереу іске қосылады.

ҚУАТ ДЕҢГЕЙЛЕРІ ЖӘНЕ УАҚЫТ ӨЗГЕРІСТЕРІ

Қуат функциясы бөлінетін қуаттың мөлшері мен тағам пісіруге немесе қыздыруға қажетті уақытты, тағамның түрі мен мөлшеріне қарай бейімдеуге мүмкіндік береді. Алты қуат деңгейінен қажетін таңдай аласыз.

Қуат мәні	Пайыз	Шығысы
ЖОҒАРЫ	100 %	900 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67 %	600 Вт
ОРТАША	50 %	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	33 %	300 Вт
ЖІБІТУ	20 %	180 Вт
ТӨМЕН	11 %	100 Вт







Рецептілерде және осы кітапшада көрсетілген пісіру уақыттары, арнайы көрсетілген қуат мәндеріне сай келеді.

Егер мына параметрді таңдасаңыз...	Пісіру уақыты...
Жоғарырақ қуат деңгейі	Азайтылған
Төменірек қуат деңгейі	Көбейтілген

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **Старт/+30 сек** (⊘) түймешігін бір рет басып ұзартуға болады.

- Тағамның қалай пісіп жатқанын көру үшін есікті кез келген уақытта ашып қарауға болады
- Қалған пісіру уақытын көбейтіңіз

Тағам пісіру уақытын көбейту үшін **Старт/+30 сек** (⊘) түймешігін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін бір рет басыңыз.



- Мысалы: Үш минут қосу үшін **Старт/+30 сек** (⊘) түймешігін алты рет басыңыз.

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Келесі әрекетті орындау үшін тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатуға болады:

- Тағамды тексеру
- Тағамды аудару немесе араластыру
- Қоя тұру

Тағам пісіруді тоқтату үшін:	Содан кейін...
Уақытша	Есікті ашыңыз немесе Тоқтату түймешігін бір рет басыңыз. **Нәтижесі:** Пісіру тоқтайды. Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті қайта жауып, **Старт/+30 сек** (⊘) түймешігін басыңыз.
Толық	Тоқтату түймешігін екі рет басыңыз. **Нәтижесі:** Пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Тоқтату/Болдырмау** (⊘) түймешігін қайта басыңыз.

АВТОМАТТЫ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Бес **Авто приготовление (Автоматты пісіру)** (⊟) функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.
Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

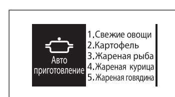
☛ Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

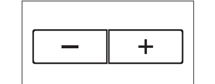
1. **Авто приготовление (Автоматты пісіру)** (⊟) түймешігін басыңыз.



2. **Авто приготовление (Автоматты пісіру)** (⊟) түймешігін басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.



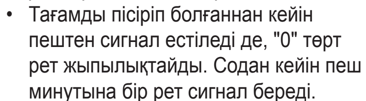
3. Тағамның мөлшерін (+) және (—) түймешігін басып таңдаңыз.



4. **Старт/+30 сек** (⊘) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.



- Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



АВТОМАТТЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде әр түрлі Автоматты пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыттары мен тиісті ұсыныстар берілген. **1** және **2**-ші бағдарламалар тек микротолқын қуатымен жұмыс істейді. **3** және **4**-ші бағдарламалар микротолқын және гриль аралас режим бойынша жұмыс істейді. **5**-ші бағдарлама микротолқын және конвекция аралас режимде жұмыс істейді.

Код	Тағам түрі	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1	**Жас көкөністер**	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Көкөністерді жуып, тазалап және біркелкі етіп турағаннан кейін өлшеңіз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 200-250 г көкөніс пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз, 300-450 г көкөніс пісіру үшін 45 мл (3 ас қасық) су қосыңыз, 500-750 г көкөніс пісіру үшін 60-75 мл (4-5 ас қасық) су қосыңыз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұдан көп мөлшердегі тағамды пісіріп жатқанда арасында бір рет араластырыңыз.
2	**Аршылған картоп**	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Картоптарды аршып, жуып және біркелкі етіп турағаннан кейін салмағын өлшеңіз. Оларды қақпағы бар, шыны ыдысқа салыңыз. 300-450 г картоп пісіру үшін 45 мл (3 ас қасық) су құйыңыз; 500-750 г картоп пісіру үшін 60 мл (4 ас қасық) су құйыңыз.
3	**Қуырылған балық**	200-300 г (1 дана) 400-500 г (1-2 дана) 600-700 г (2 дана)	3 мин.	Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Балықты үстіңгі торға, құйырығы мен басын түйістіріп қойыңыз. Сигнал естілгенде балықты аударыңыз.
4	**Тауықтың кесек еттері**	200-300 г (1 дана) 400-500 г (2 дана) 600-700 г (3 дана)	3 мин.	Тауықтың етіне май жағып, бұрышпен, тұзбен және паприкамен дәмдеңіз. Оларды үстіңгі тордың үстіне терісі бар жағын төмен қаратып айналдыра қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін тауықты дереу аударыңыз.

Код	Тағам түрі	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
5	**Ростбиф/ Қуырылған қой еті**	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 мин	Сиыр/қойдың етіне май жағып, дәмдеуіштер себіңіз (тек бұрыш қосыңыз, тұзды қуырып болғаннан кейін салу керек). Майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Сигнал естілгенде етті аударыңыз. Қуырып болғаннан кейін және пешке қоя тұру кезінде алюминий қағазға орап қою керек.

АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Төрт **Авто Разогрев (Автоматты жылыту)** ( ) функциясының алдын ала бағдарламаланған төрт пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

☛ Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

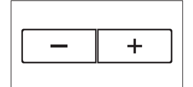
1. **Авто Разогрев (Автоматты жылыту)** ( ) түймешігін басыңыз.



2. **Авто Разогрев (Автоматты жылыту)** ( ) түймешігін басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.



3. Тағамның мөлшерін (+) және (—) түймешігін басып таңдаңыз.



4. **Старт/+30 сек** ( ) түймешігін басыңыз.
   <u>**Нәтижесі:**</u> Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.







АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде әртүрлі жылдам қыздыру және пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. **1** және **2**-ші бағдарламалар тек микротолқын қуатымен жұмыс істейді. **3** және **4**-ші бағдарламалар микротолқын және конвекция аралас режим бойынша жұмыс істейді.

Код	Тағам түрі	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1	**Сусын (Кофе, сүт, шай, су) (бөлме температурасы)**	150 мл (1 кесе) 300 мл (2 кесе) 450 мл (3 кесе) 600 мл (4 кесе)	1-2 мин	Сусынды керамика кеселерге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Бір кесені ортаға, 2 кесені қарама-қарсы, 3 немесе 4-ші кесені айналдыра қойыңыз. Оларды пештің ішіне қоя тұрыңыз. Сусындарды қоя тұрардың алдында және қойып болғаннан кейін араластырыңыз. Кеселерді пештен алған кезде абай болыңыз (сұйықты қыздыруға қатысты сақтық шараларын қараңыз).
2	**Табақтағы тағам (салқындатылған)**	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 мин.	Тағамды керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, тұздығы бар ет, көкөніс және картоп, күріш не макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды.
3	**Сорпа/Соус (салқындатылған)**	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	2-3 мин.	Шұңғыл керамика ыдысқа немесе шыныаяққа құйыңыз да, пластик қақпақпен жауып қыздырыңыз. Сигнал естілген бетте араластырыңыз (пеш жұмыс істей береді және есікті ашқанда тоқтайды). Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз.

Код	Тағам түрі	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
	Мұздатылған пицца (-18 °C градустан -20 °C)	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Бір мұздатылған пиццаны (-18 °C) астыңғы торға қойыңыз, екі мұздатылған пиццаны астыңғы және үстіңгі торға қойыңыз.

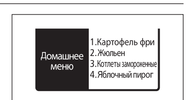
НЕГІЗГІ МӘЗІР ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ

Негізгі мәзір функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

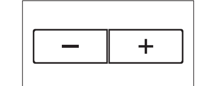
1. **Домашнее меню (Негізгі мәзір)** түймешігін басыңыз.



2. **Домашнее меню (Негізгі мәзір)** түймешігін басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.



3. Тағамның мөлшерін (+) және (—) түймешігін басып таңдаңыз.



4. **Старт/+30 сек** (◇) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.







НЕГІЗГІ МӘЗІР БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде Негізгі мәзірдің автоматты бағдарламалары көрсетілген. Кестеде тағамның мөлшері, қажетті керек-жарақтар мен тиісті ұсыныстар берілген.

1, **2** және **3**-ші бағдарламалар микротолқын және гриль аралас режим бойынша жұмыс істейді. **4**-ші бағдарлама микротолқын мен конвекция, сондай-ақ, микротолқын мен гриль бойынша жұмыс істейді.

Код	Тағам түрі	Үстелге тарту мөлшері	Керек-жарақтары	Ұсыныстар
1	**Фри**	150-200 г 250-300 г 350-400 г 450-500 г	Астыңғы темір сөре	Картоптарды микротолқынды пеште пайдалануға болатын керамика табаққа қойыңыз (қалыңдығы 2-3 мм жалпақ табақты пайдаланған дұрыс). Сигнал естілген бетте, шетте тұрған картоптарды ортаға қарай, ортада тұрған картоптарды шетке қарай жылжытып, картоптарды араластырып қойғаннан кейін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз қосып картоптардың дәмін келтіріңіз.



Код	Тағам түрі	Үстелге тарту мөлшері	Керек-жарақтары	Ұсыныстар
2	**Ұзыншалап туралған жас саңырауқұлақтар**	300 г (2 бөлік) 600 г (4 бөлік)	Астыңғы темір сөре	2 порция дайындау үшін 200 г жас саңырауқұлақ (шампиньон) мен 30 г көкөніс майын алыңыз. 4 порция дайындау үшін 400 г жас саңырауқұлақ (шампиньон) мен 60 г көкөніс майын алыңыз. Саңырауқұлақтарды жуып, қабықтарын аршып, жұқалап турап, 15-20 г көкөніс майын әр 100 г жас шампиньонға қосыңыз, жақсылап араластырып, тұз немесе саңырауқұлақ ұнтағын қосып, шамалы дәм-татымын кіргізіп, қоспаны керамика немесе фарфор ыдысқа (кәстрөл пішінді) салыңыз. Пешке салып, пісіре бастаңыз. Арасында жұмсақ ірімшікті үгітіп, оған 2 порция дайындау үшін жұмыртқаның ½ бөлігін, 4 порция дайындау үшін 1 жұмыртқа қосып араластырыңыз. Саңырауқұлақтың әр 100 грамына 2 толы қасық қышқыл қаймақ пен 1 қасық ұнды өзара араластырып, қышқыл қаймақ дайындаңыз (қышқыл қаймақтың орнына ½ қасық крахмалға 1 қасық қышқыл қаймақты қосуға болады). Пештен сигнал естілген бетте, саңырауқұлақтарды астынан үстіне қарай араластырыңыз. Қоспаның үстіне қышқыл қаймақ пен ұнды салыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Үстіне ірімшік пен жұмыртқаның қоспасын тегіс жайып пісіріңіз.





Код	Тағам түрі	Үстелге тарту мөлшері	Керек-жарақтары	Ұсыныстар
3	**Мұздатылған котлета**	150-200 г (2 дана) 300-350 г (4 дана) 450-550 г (6 дана)	Биік темір сөре	2, 4 немесе 6 котлетті (әр қайсысы 76-90 г) микротолқынды пеште пайдалануға жарамды, қалыңдығы 2-3 мм жалпақ керамика табаққа салып пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген бетте, табақты пештен алып, котлеттерді аударыңыз. Табақты пешке салып, котлеттерді пісkенінше пісіріңіз.
4	**Алма бөліші**	450-500 г	Астыңғы темір сөре	1 немесе 2 алманы (шамамен 200 г), 250-300 г қамырды (әуелі жібітіңіз; тамаша нәтижеге қол жеткізу үшін қамырды тоңазытқыштан тағам пісіруден 10-12 сағат бұрын алыңыз). Жылдам қыздыру функциясын 10~15 мин пайдаланып, пешті 250 °C градусқа дейін қыздырыңыз. Оралған қамырды (қамыр жаймасы) микротолқынды пеште пайдалануға болатын, қалыңдығы 2-3 мм жалпақ керамика табаққа салыңыз. Алмалардың өзектері мен тұқымдарын алып, жұқалап турап, қамырдың үстіне таратып салып, қант қосып дәмдеңіз және пісіріңіз.

КӨП ЦИКЛДІ ПІСІРУ

Микротолқынды пешті тағамды үш цикл арқылы пісіретін етіп бағдарламалауға болады. (Конвекция, Микротолқын+Конвекция және Жылдам қыздыру функциясын көп циклды пісіру режимінде қолдануға болмайды). Мысалы: Тағамды жібітіп, әр циклден кейін пеш параметрлерін жаңадан орнатпай пісіре бергіңіз келеді.

Осылайша 1,8 кг тауықты үш цикл бойынша жібітуге және пісіруге болады:

- Жібіту
- 30 минут микротолқынмен пісіру
- 15 минут грильмен пісіру

Жібіту функциясы бірінші цикл болуға тиіс. Аралас режим мен Гриль режимін қалған екі циклда тек бір рет ғана қолдануға болады, дегенмен микротолқын режимін екі рет қолдануға болады (екі түрлі қуат деңгейінде).

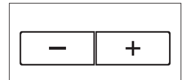
1. **Разморозка (Жібіту)** (⁂) түймешігін басыңыз.



2. **Разморозка (Жібіту)** (⁂) түймешігін басып, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз.



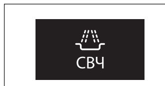
3. Салмақты (**+**) және (**—**) түймешігін қанша қажет болса, сонша рет басып (мысалы 1800 г) орнатыңыз.



4. **СВЧ (Микротолқын)** () түймешігін басыңыз.



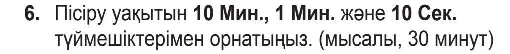
5. Микротолқын қуатының деңгейін **СВЧ (Микротолқын)** () түймешігін басып, тиісті Қуат мәнін (мысалы, 450 Вт) таңдап орнатыңыз.

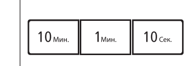






6. Пісіру уақытын **10 Мин., 1 Мин.** және **10 Сек.** түймешіктерімен орнатыңыз. (мысалы, 30 минут)

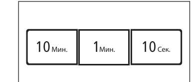




7. **Гриль** (⩊) түймешігін басыңыз.



8. **10 Мин., 1 Мин.** және **10 Сек.** түймешіктерін қажетінше басу (мысалы 15 минут).

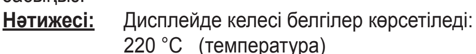


9. **Старт/+30 сек** (◇) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағам пісе бастайды:
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



ПЕШТІ АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ

Конвекциямен пісіру үшін, тағамды пешке салмай тұрып пешті тиісті температураға дейін алдын ала қыздырып алу ұсынылады.
Пеш қажетті температураға жеткеннен кейін осы температураны шамамен 10 минут ұстап тұрады; содан кейін автоматты түрде сөнеді.
Қыздырғыш элементтің пісірілетін тағамның түріне сай келетін орынға қойылғанына көз жеткізіңіз.



1. **Быстрый прогрев (Жылдам қыздыру)** түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Дисплейде келесі белгілер көрсетіледі: 220 °C (температура)



2. Температураны орнату үшін **Быстрый прогрев (Жылдам қыздыру)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз. (Температура : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. **Старт/+30 сек** (◇) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Пеш қажетті температураға жеткенше алдын ала қыздырылады.
   - Таңдалған пісіру режимінің уақыты 8 секунд көрсетіледі, алдын ала орнатылған температура 2 секунд көрсетіледі.
     Мысалы) 200 °C градус бойынша жылдам қыздыру режимінде.





(8 секунд көрсетіледі)



(2 секунд көрсетіледі)

   - Алдын ала орнатылған температураға жеткен кезде, пештен 6 рет сигнал естіледі және температура осы деңгейде 10 минут тұрады.
   - 10 минуттан кейін 4 рет сигнал естіледі де, жұмыс тоқтайды.

Ішкі температура алдын ала орнатылған температураға жетсе, температура мен алдын ала орнатылған температура 10 минут осы деңгейде тұрса, 6 рет сигнал естіледі.

Егер пештің ішіндегі ағымдық температураны білгіңіз келсе, **Быстрый прогрев (Жылдам қыздыру)** түймешігін басыңыз.

ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Разморозка (Жібіту) (⁂) функциясы етті, құс етін, балықты, нанды, торт және жеміс-жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасындағы керамикаға салыңыз. Есікті жабыңыз.

1. **Разморозка (Жібіту)** (⁂) түймешігін басыңыз.



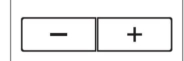
2. **Разморозка (Жібіту)** (⁂) түймешігін басып, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала орнатылған бағдарламалардың сипаттамасын келесі беттегі кестеден қараңыз.



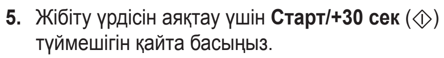




3. Тағамның салмағын (**+**) және (**—**) түймешіктерін басып таңдаңыз.



4. **Старт/+30 сек** (◇) түймешігін басыңыз.
   
   Нәтижесі:
   - Жібіту басталады.
   - Тағамды жібітіп жатқанда пештен сигнал естіліп, тағамды аудару қажет екенін хабарлайды.



5. Жібіту үрдісін аяқтау үшін **Старт/+30 сек** (◇) түймешігін қайта басыңыз.
   Нәтижесі: Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқын функциясының қуатын 180 Вт мәнге қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 32-ші беттердегі “Тағам жібіту” тарауынан алыңыз.

ҚУАТПЕН ЖІБІТУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде әртүрлі жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз.
Етті, құс етін және балықты жалпақ шыны табаққа немесе керамика табаққа салыңыз да, нан мен тортты ас үй қағазына салыңыз.

Код	Тағам түрі	Үстелге тарту мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1	**Ет**	200-2000 г	20-90 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2	**Құс еті**	200-2000 г	20-90 мин	Сирақтары мен қанатының ұштарын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Тауықты бүтіндей немесе бөлшектеп жібітуге болады.
3	**Балық**	200-2000 г	20-80 мин	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4	**Нан (кондитер өнімі)**	125-1000 г	10-60 мин	Нанды ас үй қағазына көлденеңінен қойыңыз да, пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Кондитер өнімін керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді және есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл жеміс және қаймағы бар кондитер өнімдеріне, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейді.
5	**Жеміс**	100-600 г	5-20 мин	Жемістерді жалпақ шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 22 2014-07-16 4:35:07

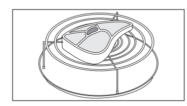


ГРИЛЬ ЖАСАУ

Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі.

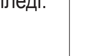
- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

1. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз.



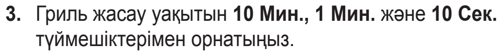
2. **Гриль** (ꟺ) түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Дисплейде келесі белгілер көрсетіледі:
ꟺ (гриль режимі)

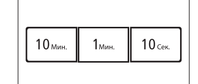
- Гриль температурасын орната алмайсыз.



3. Гриль жасау уақытын **10 Мин., 1 Мин.** және **10 Сек.** түймешіктерімен орнатыңыз.

- Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.





4. **Старт/+30 сек** (◇) түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Гриль жасала бастайды.

- Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ БОЙЫНША ПІСІРУ

Конвекция режимі тағамды дәстүрлі пештерде пісірген тәрізді пісіруге көмектеседі. Микротолқын режимі қолданылмайды. Температураны қажетіне орай, сегіз алдын ала орнатылған деңгейде, 40 °C бастап 220 °C аралығында орнатуға болады. Ең көп пісіру уақыты 60 минут.

Егер пешті Жылдам қыздыру керек болса, 21-ші беттегі ақпаратты қараңыз.

- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

Қыздырғыш элементтің көлденең қалыпта тұрған-тұрмағанын, бұрылмалы табақтың бар-жоғын тексеріңіз. Есікті ашып, ыдысты астыңғы торға қойыңыз да, бұрылмалы табаққа орнатыңыз.

1. **Конвекция** (✲) түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:



✲ (конвекция режимі)
220 °C (температура)

2. Температураны орнату үшін **Конвекция** (✲) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.
(Температура: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Пісіру уақытын **10 Мин., 1 Мин.** және **10 Сек.** түймешіктерін басып таңдаңыз.



4. **Старт/+30 сек** (◇) түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Тағам пісе бастайды:

- Алдын ала орнатылған пісіру уақыты 8 секунд көрсетіледі; алдын ала орнатылған температура 2 секунд көрсетіледі. Мысалы) 200 °C градус бойынша 30 минут пісіру.





(8 секунд көрсетіледі)



(2 секунд көрсетіледі)

- Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

Егер пештің ішіндегі ағымдық температураны білгіңіз келсе, **Быстрый прогрев (Жылдам қыздыру)** түймешігін басыңыз.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 23 2014-07-16 4:35:08



МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біркітіре қолдануға болады.

☛ ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.

☛ Пештегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз. Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсаруы мүмкін.

Есікті ашыңыз. Тағамды осы тағамды пісіруге сай келетін тордың үстіне қойыңыз. Торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.

1. **СВЧ+Гриль (Микротолқын+Гриль)** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:



	(микротолқын және гриль аралас режим)
600 Вт	(қуат шығысы)

2. Тиісті қуат мәнін **СВЧ+Гриль (Микротолқын+Гриль)** ( ) түймешігін қажетті қуат шығысы көрсетілгенше басып орнатыңыз (300-600 Вт).
   - Гриль температурасын орната алмайсыз.

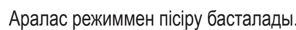


3. Пісіру уақытын **10 Мин., 1 Мин.** және **10 Сек.** түймешіктерін басып орнатыңыз.
   - Ең көп пісіру уақыты 60 минут.



4. **Старт/+30 сек** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі:





- Аралас режиммен пісіру басталады.
- Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ КОНВЕКЦИЯ АРАЛАС РЕЖИМ

Аралас режимде микротолқын қуаты мен конвекция қызуы қолданылады. Микротолқын қуаты дереу бөлінетіндіктен, алдын ала қыздыру қажет емес.
Көп тағамдарды, әсіресе келесі тағамдарды аралас режим бойынша дайындауға болады:

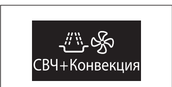
- Ет мен тауықты қуыру
- Бәліштер мен торттар
- Жұмыртқа мен ірімшік тағамдары

☛ ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.

☛ Пештегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз. Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсарады.

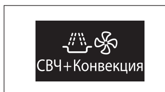
Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табаққа немесе бұрылмалы табаққа қойылатын астыңғы торға қойыңыз. Есікті жабыңыз.

1. **СВЧ+Конвекция (Микротолқын+Конвекция)** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:

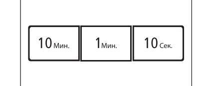


	(микротолқын және конвекция аралас режимді қолдану)
600 Вт	(қуат шығысы : 2 секунд ішінде келесі температура режиміне ауысады)
220 °C	(температура)

2. Температураны **СВЧ+Конвекция (Микротолқын+Конвекция)** ( ) түймешігін басып таңдаңыз. (Температура : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Пісіру уақытын **10 Мин., 1 Мин.** және **10 Сек.** түймешіктерін басып орнатыңыз.
   - Ең көп пісіру уақыты 60 минут.





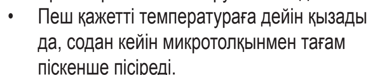
4. Тиісті қуат мәнін **СВЧ+Конвекция (Микротолқын+Конвекция)** ( ) түймешігін қажетті қуат шығысы көрсетілгенше басып орнатыңыз (600, 450, 300, 180, 100 Вт).



5. **Старт/+30 сек** ( ) түймешігін басыңыз.
Нәтижесі:



- Аралас режиммен пісіру басталады.
- Пеш қажетті температураға дейін қызады да, содан кейін микротолқынмен тағам піскенше пісіреді.



- Алдын ала орнатылған пісіру уақыты 8 секунд көрсетіледі; алдын ала орнатылған температура 2 секунд көрсетіледі. Мысалы) 200 °C градус бойынша 30 минут пісіру



(8 секунд көрсетіледі)

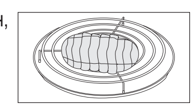


(2 секунд көрсетіледі)

- Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

Егер пеш ішіндегі ағымдық температураны білгіңіз келсе, **Быстрый прогрев (Жылдам қыздыру)** түймешігін басыңыз.

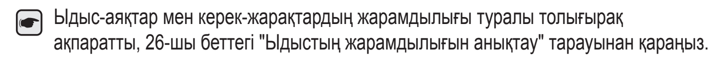
КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ



Дәстүрлі жолмен тағам пісіргенде ыдыс қажет етіледі. Дегенмен, әдеттегі пештерде қолданатын ыдыстарыңызды қолданыңыз.

Әдетте микротолқынға төзімді ыдыстар конвекциямен пісіруге жарамсыз келеді; пластик сауыттарды, табақтарды, қағаз кеселерді, сүлгілерді т.с.с. қолданбаңыз.

Аралас пісіру режимін (микротолқын және гриль немесе конвекция) қолданғыңыз келсе, тек микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз. Металл ыдыс-аяқтар немесе керек-жарақтар пешті бүлдіруі мүмкін.



Ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтардың жарамдылығы туралы толығырақ ақпаратты, 26-шы беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

ИІС КЕТІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Бұл функцияны иісі күшті шығатын тағам пісіргеннен кейін немесе пештің іші қатты түтіндеп кеткен кезде қолданыңыз. Алдымен пештің ішін тазалаңыз.

Тазалап болғаннан кейін **Вентиляция (Иіс кетіру)** түймешігін басыңыз. Төрт рет сигнал естисіз.



Иіс кетіру уақыты 5 мин деп көрсетілген.

Вентиляция (Иіс кетіру) уақытын **Старт/+30 сек** ( ) түймешігін басып реттеуге болады.

Иіс кетіру функциясы, ең көп дегенде 60 минутқа созылады.

03 ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 25 2014-07-16 4:35:09



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті “құлыптап” қоятын, бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.
Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

1. **Гриль** (⋓) және **СВЧ+Конвекция (Микротолқын+Конвекция)** ( ) түймешіктерін қатар басыңыз (шамамен үш секунд).



   Нәтижесі:
   - Пеш құлыпталды.
   - Бейнебетте келесі белгі көрсетіледі: “**L**”.



2. Пештің бұғатын ашу үшін **Гриль** (⋓) және **СВЧ+Конвекция (Микротолқын+Конвекция)** ( ) түймешігін қайта қатар басыңыз (шамамен үш секунд).



   Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

1. **Быстрый прогрев (Жылдам қыздыру)** және **СВЧ+Гриль (Микротолқын+Гриль)** ( ) түймешігін қатар басыңыз (шамамен бір секунд).



   Нәтижесі: Функция аяқталған кезде пештен сигнал естілмейді.

2. Сигналды қайта қосу үшін **Быстрый прогрев (Жылдам қыздыру)** және **СВЧ+Гриль (Микротолқын+Гриль)** ( ) түймешігін қатар басыңыз (шамамен бір секунд).



   Нәтижесі: Пеш қалыпты жұмыс істейді.




ыдыс бойынша нұсқаулық

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс. Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады. Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓ ✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Жұқа табақ	✓	8 минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.



Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ : **Ұсынылады**   ✓✗ : **Сақтықпен пайдаланыңыз**   ✗ : **Қауіпсіз емес**



тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес

МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді.
Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс.
Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан тағам пісіру үшін ешқашан темір ыдысты пайдаланбау керек.

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:
Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу
Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамды бірнеше жолмен, соның ішінде керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен жабуға болады.

Қоя тұру уақыты
Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.





Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.
Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Қоя тұру уақыты аяқталғанша тағамның бетін жауып қойыңыз.

Тағам түрі	Үстелге тарту	Қуат	Уақыт (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	7-8	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөніс (сәбіз/бұршақ/ жүгері)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөніс (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су құюды (2-3 ас қасық) ұсынамыз - кестеге қараңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз.
Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. 3 минут қоя тұрған кезде қақпағын жабыңыз.

Кеңес: Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (900 Вт) пісіру керек.

Тағам түрі	Үстелге тарту	Уақыт (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	6-6½	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	4½-5	3	Сәбіздерді біркелкі етіп тураңыз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	4-4½	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір сары май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	3½-4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250 г	4-4½	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 28 2014-07-16 4:35:09



Тағам түрі	Үстелге тарту	Уақыт (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз және бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250 г	5-5½	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. 15 мл ғана (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.
Картоп	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250 г	5½-6	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш: Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Күрішті қақпақ жауып пісіріңіз.
Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп және сары май қосыңыз.
Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

Макарон: Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз
Пісіру барысында ара-тұра және пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.



Тағам түрі	Үстелге тарту	Қуат	Уақыт (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (буға ұсталған)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (буға ұсталған)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + канада күріші)	250 г	900 Вт	16-17	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дән)	250 г	900 Вт	17-18	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250 г	900 Вт	10-11	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады. Келесі беттегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестеде көрсетілген әр түрлі уақыттар +18 °C градустан +20 °C градус бөлме температурасындағы сұйықтарды немесе тоңазытқыштан алынбаған +5 °C to +7 °C градус температурасы бар сұйықтарды қыздыруға арналған.

Орналастыру және бетін жабу

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырмаңыз – олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін тағамды кішкене мөлшерде қыздыру керек.

Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кей тағамды 900 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.

Толық ақпаратты кестеден қараңыз. Жалпы, деликатестерді, үлкен мөлшерде дайындалған немесе тез қызып кететін тағамды (мысалы, толтырмасы бар бөліш) қыздыру үшін төмен қуатты пайдаланыңыз.

Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз.

Сұйықтарды қыздырып жатқанда немесе қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетуіне жол бермеңіз, себебі күйіп қалу қаупі бар.





Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасықты немесе шыны қасықты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз. Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс. Тағамның бәр жеріндегі температураның бірдей екеніне әрқашан көз жеткізіңіз. Қыздырып болғаннан кейін тағамның температурасы біркелкі таралуына мүмкіндік беру үшін шамалы қоя тұрыңз. Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз.
"Сақтық шаралары" тарауын да қараңыз.

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура сұйықтың бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Сұйықтарды қыздыру алдында, қыздырып жатқанда немесе қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетуіне жол бермеу үшін, пластик немесе шыны қасық салып араластырыңыз, себебі күйіп қалу қаупі бар.

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ: Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Балаға беру алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Үстелге тарту температурасы 30 - 40 °C аралығында болуы ұсынылады.

БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ: Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Қоя тұру алдында бөтелкені жақсылап шайқаңыз және беру алдында тағы шайқаңыз! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз.
Ұсынылатын сүт температурасы: шамамен 37 °C.

ЕСКЕРІМ

Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек. Келесі беттегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру барысында жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз.

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам түрі	Үстелге тарту	Қуат	Уақыт (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Сусын (кофе, шәй және су)	150 мл (1 кесе) 300 мл (2 кесе) 450 мл (3 кесе) 600 мл (4 кесе)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Сусынды керамика кеселерге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз: бір кесені ортаға, 2 кесені қарама-қарсы, 3 немесе 4-ші кесені айналдыра қойыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз.
Көже (салқындатылған)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Шұңғыл керамика табаққа немесе шұңғыл керамика кесеге құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.
Бұқтырылған ет (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Бұқтырылған етті шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Тұздығы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 30 2014-07-16 4:35:09



Тағам түрі	Үстелге тарту	Қуат	Уақыт (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Тұздығы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4-5	3	Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини, тұшпара) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Табақтағы тағам (салқындатылған)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	2-3 тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен жабыңыз.
Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігі (салқындатылған)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігін сай келетін, қақпағы бар шыны ыдысқа салыңыз. Қыздыру алдында және қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.



Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам түрі	Үстелге тарту	Қуат	Уақыт (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Баланың тағамы (көкөністер + ет)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып қыздырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 мин қоя тұрыңыз. Беру алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Баланың ботқасы (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып қыздырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 мин қоя тұрыңыз. Беру алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек 1 мин бастап 1 мин 10 сек дейін	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 31 2014-07-16 4:35:09



ТАҒАМДЫ ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек болуы мүмкін.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Байлауға арналған темір сымдары болса алып, құс етін орамынан шығарып, жібіген сөлін ағызыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз. Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз. Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз. Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әр түрлі болады. Келесі кестені қараңыз.

Кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда және аз мөлшердегі тағам, көп мөлшердегі тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C градусқа дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестені қараңыз.

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағам түрі	Үстелге тарту	Уақыт (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ет				
Фаршталған ет	250 г 500 г	6-7 10-12	15-30	Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Шошқа стейгі	250 г	7-8		
Құс еті				
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	14-15	15-60	Әуелі, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып, бүтін тауықтың төсін жалпақ керамика табаға қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін тауық	1200 г	32-34		
Балық				
Балық филесі	200 г	6-7	10-25	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың бөліктерімен жабыңыз. Филенің жіңішке немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін балық	400 г	11-13		
Жеміс				
Жидек	300 г	6-7	5-10	Жидектерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) таратып салыңыз.
Нан				
Булочка (әрбірі шамамен 50 г)	2 дана 4 дана	1-1½ 2½-3	5-20	Бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды тігінен (мұнара тәрізді) салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Тост наны/ Сэндвич	250 г	4-4½		
Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)	500 г	7-9		

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 32 2014-07-16 4:35:09



ГРИЛЬ

Гриль қыздырғышы пеш корпусының төбесінің астында орнатылған. Ол есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады.
Гриль элементін 4 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қуырылады және қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:
Тұтанбайтын материалдан жасалған ыдыстарды пайдаланыңыз. Темір бөліктердің болуына рұқсат етіледі. Пластик ыдыстарды қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Гриль жасауға болатын тағам:
Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

Маңызды ескерім:
Гриль режимі ғана пайдаланылғанда, пеш корпусының төбесінің астында орнатылған қыздырғыш элементтің әрқашан көлденең орнатылғанына көз жеткізіңіз. Корпустың артқы жағына қатарластыра тігінен орнатпаңыз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде грильдің қыздырғыш элементінен, қызу микротолқынмен пісіру жылдамдығы тәрізді жылдамдықпен бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады. Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар
Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Тұтанбайтын материалдан жасалған ыдыстарды пайдаланыңыз. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Пластик ыдыстарды қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Микротолқын + грильмен пісіруге болатын тағам:
Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын шамалы қызарту үшін аз ғана пісіруді қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

Маңызды ескерім:
Микротолқын + гриль аралас режим ғана пайдаланылғанда, пеш корпусының төбесінің астында орнатылған қыздырғыш элементтің әрқашан көлденең орнатылғанына көз жеткізіңіз. Корпустың артқы жағына қатарластыра тігінен орнатпаңыз. Басқаша нұсқау берілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет. Келесі кестедегі нұсқауларды қарауды өтінеміз.
Тағамның екі жағын да қызарту үшін аударыңыз.

Жаңа тағамнан гриль дайындауға арналған ақыл-кеңес

Қыздырғыш элементті гриль жасау алдында гриль функциясымен 3 минут қыздырыңыз.Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз. Піскен тағамды алу үшін қолғап пайдаланыңыз.

Жаңа тағам	Үстелге тарту	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Тост наны тіліктері	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	2-3	1-2	Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз.
Гриль қызанақтары	400 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 мин қоя тұрыңыз.
Қызанақ - ірімшік қосылған тост	4 дана (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Қызанақтары бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 мин қоя тұрыңыз.
Гавай тост наны (ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)	4 дана (500 г)	300 Вт + Гриль	5-6	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2 тост тілімін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. 2-3 мин қоя тұрыңыз.





Жаңа тағам	Үстелге тарту	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Пеште пісірілген картоп	500 г	600 Вт + Гриль	7-8	-	Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды үстіңгі торға кесілген жақтарын грильге қаратып айналдыра қойыңыз.
Картоп гратиндері/ Көкөністер (тоңазытылған)	450 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Мұздатылған жаңа гратин тағамын кішкене шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Пісірілген алма	2 алма (шамамен. 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Алмаларды үккіштен өткізілген бадам жаңғағымен дәмдеңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Ыдысты астыңғы торға қойыңыз.
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	8-10	6-8	Тауық етіне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Оларды үстіңгі торға айналдыра қойыңыз. 2-3 мин қоя тұрыңыз.
Шошқа стейгі	400 г (2 дана)	Тек гриль	10-14	8-12	Шошқа стейктеріне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды үстіңгі торға айналдыра қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.



Жаңа тағам	Үстелге тарту	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Қуырылған балық	400-500 г	300 Вт + Гриль	5-7	5½-6½	Бүтін балықтың терісіне май жағып, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Екі балықты үстіңгі торға (құйырықтарын бастарына түйістіріп) қатарластыра қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін балықты 2-3 минут қоя тұрыңыз.

КОНВЕКЦИЯ

Конвекция арқылы пісіру дәстүрлі жолмен пісіру тәсілі ретінде және дәстүрлі пештерде ыстық ауаның көмегімен тамақ пісіретін тәсіл ретінде көпке белгілі. Ыстық ауаны айналдырып тұру үшін қыздырғыш элемент пен желдеткіш артқы қабырғаға орнатылған.

Конвекциямен пісіруге жарамды ыдыс-аяқ: Пеште дәстүрлі жолмен пісіруге жарамды ыдыстардың барлығын, пісірме қалбырлар мен қағаздарды, әдетте дәстүрлі пеште қолданылатын заттардың барлығын қолдануға болады.

Конвекциямен пісіруге болатын тағам: Барлық бисквиттерді, шелпектерді, булочкалар мен торттарды осы режиммен пісіруге, сонымен қатар, көп жеміс салынған торттарды, кремі және суфлесі бар торттарды пісіруге болады.

МИКРОТОЛҚЫН + КОНВЕКЦИЯ

Бұл режимде ыстық ауа мен микротолқын қуаты қатар қолданылады, сондықтан да, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды. Конвекциямен пісіру - микротолқынды пеште қолдануға болатын дәстүрлі пісіру режимі ретінде танымал және бұл режимде тағам пештің артқы қабырғасында орналасқан желдеткіштен келетін ыстық ауамен пісіріледі.

Микротолқын + конвекциямен пісіруге жарамды ыдыстар: Микротолқындар өте алатын болуға тиіс. Пешке төзімді (шыны, керамика не фарфор тәрізді темірмен жиектелмеген) болуға тиіс; МТ + Гриль тармағында көрсетілген ыдыстарға ұқсас.

Микротолқын + конвекциямен пісіруге болатын тағам: Ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қопсыма торттар және жеміс торттары, бәліштер және қуырылған көкөністер, шелпектер және нандар.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 34 2014-07-16 4:35:10



Крем толтырылған, пицца және ет, бәліш/торттар тәрізді жаңа тағамдарды пісіруге арналған конвекция режимі.

Конвекцияны алдын ала қыздыру функциясымен қажетті температураға дейін қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды конвекциямен пісіру барысында ұсыныс ретінде қолданыңыз. Піскен тағамды алу үшін қолғап пайдаланыңыз.

Жаңа тағам	Үстелге тарту	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
ПИЦЦА					
Мұздатылған пицца (піскен, дайын)	300-400 г	450 Вт + 220 °C	13-15	-	Пиццаны астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
МАКАРОН					
Мұздатылған лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	22-25	-	Өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз немесе бастапқы орамында қалдырыңыз (микротолқынға және пештің қызуына сай келетініне көз жеткізіңіз). Мұздатылған лазаньяны астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.



Жаңа тағам	Үстелге тарту	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
ЕТ					
Ростбиф/ Қуырылған қой еті (орташа)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Сиырдың/қойдың етіне май жағып, бұрыш, тұз, паприкамен дәмдеңіз. Әуелі майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгаға орап, 10-15 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған тауық	1000-1100 г	450 Вт + 220 °C	17-20	13-17	Тұтас тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауықтың төсінің бір жағын төмен қаратып, екінші жағын жоғары қаратып астыңғы торға салыңыз. 5 мин қоя тұрыңыз.
НАН					
Жаңа пісірілген булочкалар	6 дана (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Мұздатылған булочкаларды астыңғы торға айналдыра қойыңыз. 2-3 мин қоя тұрыңыз.
Сарымсақ наны (тоңазытылған, алдын ала пісірілген)	200 г (1 дана)	180 Вт + 220 °C	8-10	-	Тоңазытылған нанды астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.





Жаңа тағам	Үстелге тарту	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
ТОРТ					
Алма бәліші (жаңа иленген қамыр)	500 г	Конвекциямен тек ғана 180 °C	38-43	-	Жаңа иленген қамырды 25 см ұзын, темір тік төртбұрышты пісірме қалыпқа салыңыз. Тортты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5-10 минут күтіңіз.
Шағын кекстер (жаңа иленген қамыр)	12 x 30 г (350-400 г)	Конвекциямен тек ғана 200 °C	17-23	-	Жаңа иленген қамырды кекске арналған қағаз ыдыстарға біркелкі бөліп салыңыз. Ыдыстарды астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.
Печенье (жаңа иленген қамыр)	200-250 г	Конвекциямен тек ғана 200 °C	15-20	-	Тоңазытылған круассандарды астыңғы торға қойыңыз.
Мұздатылған кекс	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Тоңазытылған кекстерді астыңғы торға тура қойыңыз. Жібітіп, жылытып болғаннан кейін 15-20 минут қоя тұрыңыз.

АРНАЙЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 900 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз. Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ

20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз.
300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз. Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз. 300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

БЕЗЕНДІРГІШ/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Бетін жаппай пирекс шыны ыдысыққа салып, 3½ - 4½ минут 900 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жауып 10-12 минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½ - 7½ минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.







БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. 3½ - 4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ақаулықты түзету

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайынан немесе саңылауларынан бу шығады.

(◇) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не (◇) түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабылды ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырып, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Жарықтама шамы жанбай тұр.

- Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс істеп тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатыңыз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Алғаш қолданғанда түтін және жағымсыз иіс шығады.

- Бұл жаңа қыздырғыш элементтен уақытша шығатын иіс. Түтін және иіс 10 минут пайдаланғаннан кейін толығымен жойылады. Иісті барынша жылдам кетіру үшін микротолқынды пешті лимон немесе лимон шырынын салып іске қосыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Келесі ақпаратты оқыңыз;

- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
- Кепілдік деректері
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.







CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 37 2014-07-16 4:35:10



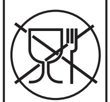
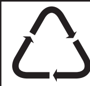
техникалық параметрлері

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	CE103VR
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц АТ
Тұтынылатын қуат Максимум қуат Микротолқын Гриль (қыздырғыш элемент) Конвекция (қыздырғыш элемент)	 2700 Вт 1400 Вт 1250 Вт Макс. 1850 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 900 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері (Е x Т x Б) Сырты Пештің іші	 517 x 460 x 310 мм 358 x 327 x 231,5 мм
Сыйымдылығы	28 литр
Салмағы Нетто	 шамамен 18,0 кг




Қалыпты жағдайда қолдануға арналған Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 38 2014-07-16 4:35:10



ЕСКЕРТПЕ





ЕСКЕРТПЕ







Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия



Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA”
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-03714A-06

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_KK.indd 40
2014-07-16 4:35:10





CE103VR

Mikroto'lqinli Pech

Foydalanuvchi qo'llanmasi va taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

ajoyib imkoniyatlar

Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz uchun rahmat.

Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, noto'g'ri o'rnatishni tuzatish, yoki oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni bajarishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI.



Ushbu qo'llanma 100 % ishlatilgan qog'ozdan tayyorlangan.





mundarija

xavfsizlik bo'yicha ma'lumotlar

USHBU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

Siz SAMSUNG kompaniyasining mikroto'lqinli pechini xarid qildingiz. Ushbu "Foydalanuvchi qo'llanmasi"da mazkur mikroto'lqinli pech yordamida taom tayyorlash to'g'risida muhim ma'lumotlar mavjud:

- Ehtiyotkorlik choralari
- Mos keladigan aksessuarlar va idishlar
- Taom tayyorlash bo'yicha foydali maslahatlar
- Taom tayyorlash bo'yicha maslahatlar

BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI


OGOHLANTIRISH

Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **jiddiy jarohat olish yoki o'limga olib kelishi mumkin**.


DIQQAT

Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **yengil jarohat olish yoki mulklarning buzilishiga olib kelishi mumkin**.

	Ogohlantirish; Yonish xavfi mavjud		Ogohlantirish; Issiq yuza
	Ogohlantirish; Elektr toki mavjud		Ogohlantirish; Portlovchi moddalar
	Kuch ISHLATMANG.		TEGMANG.
	Qismlarga AJRATMANG.		Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.
	Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.		Elektr toki urishini oldini olish uchun mashinaning yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
	Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.		Izoh
	Muhim		

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 2 2014-07-16 4:30:37



DIQQAT BILAN O'QIB CHIQING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING.

Ushbu xavfsizlik ko'rsatmalariga xar doim amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

Pechdan foydalanishdan avval quyidagi ko'rsatmalarga amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat mikroto'lqin funksiyasi)

OGOHLANTIRISH: Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha ishlatmaslik kerak.

OGOHLANTIRISH: Mikroto'lqin quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatli shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.

OGOHLANTIRISH: Suyuqliklar va boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishlari mumkin.

Ushbu qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan.

OGOHLANTIRISH: Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfliligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.

OGOHLANTIRISH: Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoki undan katta yoshda va nazorat ostida bo'lmasalar, bunday bolalar tomonidan qurilmani tozalash va unga texnik xizmat ko'rsatish amalga oshirilishi mumkin emas.

Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.

Ushbu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqchalar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.



- Tutun chiqqan hollarda qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.
- **OGOHLANTIRISH:** Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish kechiklab portlovchan qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlashda juda ehtiyot bo'lish lozim.
- **OGOHLANTIRISH:** Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.
- Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin.
- Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.
- Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.
- Ushbu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.
- Agar bolalar nazorat ostida bo'lmasalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida avvaldan ko'rsatmalar berilmagan bo'lsa, bu qurilmadan jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas.
- Bolalarning ushbu qurilma bilan o'ynamasliklariga ishonch hosil qilish uchun ular nazorat ostida bo'lishlari kerak.
- Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarlarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.
- **OGOHLANTIRISH:** Suyuqliklar yoki boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishlari mumkin;
- Mikroto'lqinli pechni ingichka suv oqimi bilan tozalash mumkin emas.
- Ushbu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.
- Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 4 2014-07-16 4:30:37



- Agar ishlaganda ushbu pech g'alati shovqinli tovushlar, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.
- Mikroto'lqinli pech pechtaxtada yoki pechtaxta ustida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak.

⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat pech funksiyasi) - Ixtiyoriy

- **OGOHLANTIRISH:** Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan haroratlar tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.
- Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.
- **OGOHLANTIRISH:** Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.
- Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.
- **OGOHLANTIRISH:** Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.
- **OGOHLANTIRISH:** Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak. 8 yoshdan kichikroq bolalalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.
- Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.
- Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.
- Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.
- Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 5 2014-07-16 4:30:37

Mikroto'lqinli pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnab qo'yishlari, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.

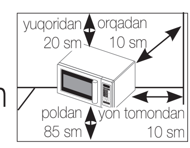
Ushbu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

Ushbu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.
B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joylar maqsadlarida foydalaniluvchi binolarni ta’minlovchi past kuchlanishga ega bo’lgan tarmoqqa to’g’ridan-to’g’ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo’ljallangan.

MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH

Pechni poldan taxminan 85 sm balandlikda yassi tekis yuzaga o'rnating. Yuza pechning og'irligini xavfsiz darajada ko'tarishi uchun yetarlicha mustahkam bo'lishi kerak.

1. Pechni o'rnatish paytida, pechning orqa va yon devorlari uchun kamida 10 sm (4 dyuym), ustki qopqog'i uchun 20 sm (8 dyuym) joy qoldirish bilan pech uchun normal ventilyatsiya borligiga ishonch hosil qiling.



2. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling.

3. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnating. Patnis erkin aylanayotganligini tekshiring.
(Faqat aylanuvchi patnisga ega bo’lgan modellar)

4. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

Agar elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish bo'yicha vakolatli agenti yoki o'xshash malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak. Shaxsiy xavfsizligingiz uchun elektr kabeli vilkasini muvofiq o’zgaruvchan tok tarmog’ining yerga tutashtirilgan rozetkasiga ulang.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 6 2014-07-16 4:30:38



☛ Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvvatni inobatga olish zarur va har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH

Mikroto'lqinli pechingizda yog'li kirlar va ovqat zarrachalari to'planishining oldini olish uchun uning quyidagi qismlarini muntazam tozalab turish kerak:

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
- Pech eshikchasi va eshikcha zichlagichlari
- Aylanuvchi patnis va rolikli taglik
  (Faqat aylanuvchi patnisga ega bo’lgan modellar)

☛ **HAR DOIM** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchaning zich yopilishini nazorat qiling.

☛ Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Yuvib tashlang va arting.

2. Pechning ichki yuzalaridan barcha tomchilar va dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Yuvib tashlang va arting.

3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.

4. Aylanuvchi patnisni zaruratga qarab yuving.

✎ **Ventilyatsiya tirqishlariga** suv tushishiga yo'l qo'ymang. **HECH QACHON** abraziv materiallar va kimyoviy erituvchi moddalardan foydalanmang. Eshik zichlagichlarini tozalashda:

- ularda ovqat zarrachalari to'planib qolmasligiga
- eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e'tibor qarating

✎ **Ichki kamerani** pechdan har bir foydalanishdan keyin yumshoq yuvish vositasi eritmasidan foydalangan holda tozalang, biroq kuyishning oldini olish uchun avval pech ichki kamerasi devorlarining sovushini kuting.

Bo'shliq ichining yuqori qismini tozalaganda pechni pastga 45° burchakka burish va keyin uni tozalash qulaydir. (Faqat sving tipidagi qizdirgichli modellar uchun)

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 7 2014-07-16 4:30:38



MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda va unga xizmat ko'rsatishda bir nechta oddiy ehtiyot choralari ko'rilishi lozim.

Agar pechning eshigi va eshik zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, uni ishlatish mumkin emas:

- Xalqalari singan bo'lsa
- Zichlagich yemirilgan bo'lsa
- Pech qoplamasi deformatsiyalangan yoki bukilgan bo'lsa

Pechni ta'mirlash ishlari faqat mikroto'lqinli pechlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak

☛ **HECH QACHON** pechning tashqi qoplamasini yechib olmang. Agar pech nosoz bo'lsa va ta'mirlash talab etilsa, yoki sizni uning holati shubhalantirsa:

- Uni tarmoq rozetkasidan uzib qo'ying
- Yaqinda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

Agar pechingizni vaqtinchalik saqlashga olib qo'ymoqchi bo'lsangiz, unda quruq va changsiz joyni tanlang.
Sababi : Chang va namlik pechning ishchi qismlariga zararli ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Ushbu mikroto'lqinli pech tijorat maqsadlarida foydalanish uchun mo'ljallanmagan.

Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida lampochka malakaga ega bo'lmagan shaxs tomonidan almashtirilmasligi kerak. Lampochka malakali muhandis tomonidan almashtirib berilishi uchun o’zingizga yaqin joylashgan vakolatli Samsung xaridorlarga xizmat ko’rsatish markaziga murojaat qling.

⚠ OGOHLANTIRISH				
Mikroto'lqinli pechni har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlash ishlari faqat malakali mutaxassislar tomonidan bajarilishi kerak.	✔	✔	✔	✔
Suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda mikroto'lqin funksiyasida isitmang.	✔	✔	✔	✔
Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida ushbu jihozni ingichka suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.	✔	✔	✔	✔
Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik, yog'li yoki changlanganlik darajasi yuqori bo'lgan xonalar, to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo'lgan joylar va notekis sirtlarga o'rnatmang.	✔	✔	✔	✔
Qurilmani mahalliy va davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.	✔	✔	✔	✔
Chang va suv kabi begona moddalarni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylarini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.	✔	✔	✔	✔
Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og'ir buyumlarni qo'ymang.	✔	✔	✔	✔
Gaz (propan, siqilgan gaz va boshqalar kabi) chiqish holatlari yuz berganda darxol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.	✔	✔	✔	✔
Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho'l qo'llaringiz bilan tegmang.	✔	✔	✔	✔
Qurilma yoqilgan vaqtda elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzmang.	✔	✔	✔	✔

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 8 2014-07-16 4:30:39



Qurilmaga barmoqlaringiz va begon buyumlarni qo'ymang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona modda kirib qolgan bo'lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✔	✔	✔	✔
Qurilmaga ortiqcha jismoniy bosim ko'rsatmang yoki urmang.	✔	✔	✔	✔
Pechni sinuvchan buyumlar, masalan, oshxona rakovinasi yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang.	✔	✔		
Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug'tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	✔	✔	✔	✔
Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	✔	✔		✔
Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan perexodnik, uzaytirgich yoki transformatordan foydalanmang.	✔	✔	✔	
Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.	✔	✔	✔	
Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✔	✔	✔	✔
Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.	✔	✔		
Pechga, uning ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.	✔	✔	✔	
Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsidlarni sepmang.	✔	✔		
Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismariga tegib ketishi mumkin.	✔		✔	✔
Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.	✔	✔	✔	✔

OGOHLANTIRISH: Ichimlik solingan sig'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak; Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO kamida 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Kuyish sodir bo'lganda BIRINCHI YORDAM ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajaring: • Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing. • Unga toza quruq lattani bog'lang. • Hech qanday kremlar, moylar yoki los'onlar surtmang.	✔	✔	✔	✔
Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.				✔
Mikroto'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.	✔			✔

⚠ DIQQAT

Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning; Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sababi: Elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	✔		✔	✔
Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanmang.	✔		✔	✔
Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✔		✔	✔
Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasini suvga botirilishiga yo'l qo'ymang va kabelni issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✔	✔		

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 9 2014-07-16 4:30:40



Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin; Shuningdek, germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oq, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.			✔	✔
Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Ushbu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishlari mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin va u yetarli darajada sovuginicha o'chiq holda qoladi.	✔		✔	
Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning.			✔	
Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring, va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.			✔	
Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.			✔	
Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida mikroto'lqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.	✔			✔
Ushbu qo'llanmada ko'rsatilgan zazorlarga asoslangan holda pechni or'nating. ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)	✔		✔	
Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	✔	✔	✔	



MIKROTO'LQINLAR ORTIQCHA QUVVATLARINING EHTIMOIY TA'SIRINI OLDINI OLISH BO'YICHA EHTIYOTKOR CHORALARI. (FAQAT MIKROTO'LQIN FUNKSIYASI)

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto'lqinli nurlanishning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

(a) Har qanday holatda ham eshikchasi ochiq turgan pechni ishlatishga urinmang, blokirovka qiluvchi kontaktlarni (eshikcha qulfi)ni buzmang yoki blokirovka qiluvchi kontaktlarning tirqishlariga biror narsa tiqmang.

(b) Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday predmetni QO'YMANG, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.

(c) Nosoz pech ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli buyumlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanmaguncha undan FOYDALANMANG. Pechning eshikchasi yaxshi yopilishi va quyidagilar shikastlanmagani juda muhim:

(1) Eshikcha (qiyshaymagan)

(2) Eshikcha halqalari (singan yoki bo'shashgan)

(3) Eshikcha zichlagichlari va zichlovchi yuzalar

(d) Pechni sozlash yoki ta'mirlash ishlari ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

Agar moslamaning buzilishi va/yoki aksessuarning buzilishi yoki talafoti mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung aksessuarni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Ushbu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

(a) Ezilgan, tirnalgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.

(b) Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshyotka.

- Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.





- Usbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki www.samsung.com saytidan ma'lumotlar oling.
- Ushbu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmang, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.



USHBU MASHINANI TO'G'RI CHIQITGA CHIQARISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

qisqacha yo'riqnoma

Taom tayyorlamoqchiman.

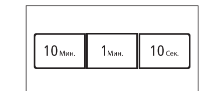
1. Taomni pechga qo'ying.
   СВЧ (Mikroto'lqin) () tugmasini bosing.



2. **СВЧ (Mikroto'lqin)** () tugmasini kerakli quvvat darajasi namoyish etilguncha bosing.



3. **10 Мин. (10 Daq.), 1 Мин. (1 Daq.)** va **10 Сек. (10 Son.)** tugmalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini o'rnating.



4. **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** () tugmasini bosing.
   Natija: Tayyorlash boshlanadi.
   - Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.



Qo'shimcha 30 soniya qo'shmoqchiman.

30 soniya oraliq bilan vaqt qo'shish uchun **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** () tugmachasini bir yoki bir necha marta bosing.






CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 11 2014-07-16 4:30:41



Taomni Tez muzdan tushirmoqchiman.

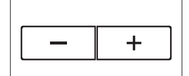
1. Muzlatilgan taomni pechga qo'ying. **Разморозка (Tez muzdan tushirish)** (⁂) tugmasini bosing.



2. Taom turini tanlash uchun **Разморозка (Tez muzdan tushirish)** (⁂) tugmasini kerakli taom turi tanlanguncha bosing.



3. (+) va (—) tugmalarini kerakli marta bosgan holda og'irlikni tanlang.



4. **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.

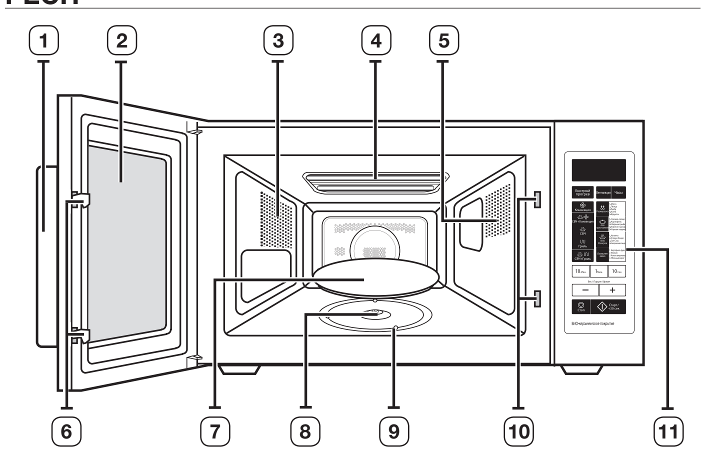


Natija: Muzdan tushirish boshlanadi.

- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

pech xususiyatlari

PECH

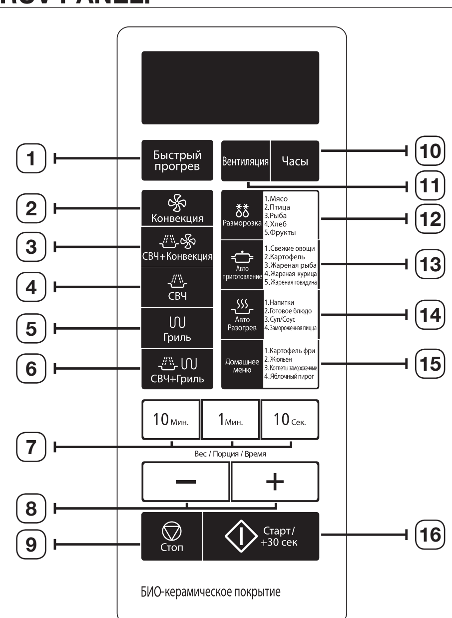


1. ESHIKCHA DASTASI
2. ESHIKCHA
3. VENTILYATSION TIRQISHLAR
4. ISITISH ELEMENTI
5. VENTILYATSION TIRQISHLAR
6. EHSIKCHA QULFI
7. AYLANUVCHI PATNIS
8. MUFTA
9. ROLIKLI TAGLIK
10. BLOKIROVKALASH KONTAKTLARI TIRQISHLARI
11. BOSHQARUV PANELI





BOSHQARUV PANELI



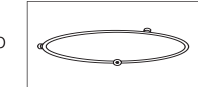
1. TEZ AVTOMATIK OLDINDAN ISITISHTANLASH TUGMASI
2. KONVEKTSIYA TUGMASI
3. MIKROTO'LQIN+ KONVEKTSIYATUGMASI
4. MIKROTO'LQIN TUGMASI
5. GRIL TUGMASI
6. MIKROTO'LQIN+GRIL TUGMASI
7. VAQTNI O'RNATISH TUGMASI
8. TEPA/PAST TUGMASI (Og'irlik/ Porsiya/Vaqt)
9. STOP/BEKOR QILISH TUGMASI
10. SOAT O'RNATISH TUGMASI
11. HIDLARNI YO'Q QILISH TUGMASI
12. TEZ MUZDAN TUSHIRISH TUGMASI
13. AVTOMATIK TAYYORLASH TUGMASI
14. AVTOMATIK QAYTA ISITISH TUGMASI
15. ASOSIY MENYU
16. START/+30S TUGMASI

AKSESSUARLAR

Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to'plamiga bir nechta aksessuarlar kiradi, ular turli shaklda qo'llanilishi mumkin.

1. **Rolikli taglik**, pechning markaziga o'rnatiladi.

   Vazifasi: Rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



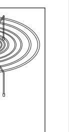
2. **Aylanuvchi patnis**, rolikli taglikka markazi muftaga o'rnashadigan tarzda joylashtiriladi.

   Vazifasi: Aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo'lib xizmat qiladi; uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.



3. **Baland taglik, Past taglik**, aylanuvchi patnisga o'rnatiladi.

   Vazifasi : Metall tagliklardan bir vaqtda 2 xil taomni tayyorlash uchun foydalanish mumkin. Kichkina idish aylanuvchi patnisga va ikkinchi idish taglikka joylashtirilishi mumkin. **Metall tagliklardan gril, konveksiya rejimlarida va taom tayyorlashning birgalikdagi rejimida foydalanish mumkin.**



Mikroto'lqinli pechdan rolikli taglik va aylanuvchi patnissiz **FOYDALANMANG**.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 13 2014-07-16 4:30:42



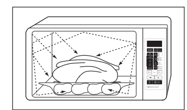
MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI

Mikroto'lqinlar yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir; mikroto'lqinlardan ajralib chiqadigan quvvatlar taomlarni tayyorlash yoki ularning shakli va ranglarini o'zgartirmasdan isitishga imkon beradi.
Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Muzdan tushirish
- Isitish
- Taom tayyorlash

Taom tayyorlash tamoyili.

1. Magnetron tomonidan hosil qilinadigan chuqurlikdan qaytarilgan mikroto'lqinlar aylanuvchi patnisda taomni aylantirish jarayonida bir tekis taqsimlanadi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.



2. Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 1 dyuym (2,5 sm) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlik bilan qayta ishlash issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga davom ettiriladi.

3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'lishi mumkin:

- Mahsulotlarning miqdori va zichligi
- Ularning tarkibidagi suvning miqdori
- Boshlang'ich harorat (mahsulotning muzlatilganligi yoki yo'qligi)

☛ Tayyorlanayotgan taomning markaziy qismi issiqlikning yoqilishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi. Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va ushbu yo'riqnomada ko'rsatilgan taomning kutish vaqtiga amal qilish lozim:

- Taomni markazigacha bir tekis tayyorlash
- Taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat

PECHNING TO'G'RI ISHLASHINI TEKSHIRISH

Quyida bayon qilingan oddiygina protsedura istalgan vaqtda pechning to'g'ri ishlayotganligini tekshirish imkonini beradi. Agar sizda pechning ishlashi to'g'risida shubhalar bo'lsa, 37-sahifadagi "Nosozliklarni bartaraf etish" bo'limiga qarang.



Pech o'zgaruvchan tok tarmog'ining mos rozetkasiga ulangan bo'lishi kerak. Pechga aylanuvchi patnis o'rnatilgan bo'lishi kerak. Agar eng yuqori darajadagidan farq qiluvchi quvvat darajasidan (100 % - 900 Vt) foydalanilsa, suvni qaynash darajasiga yetkazish uchun ko'proq vaqt talab qilinadi.

Eshikning o'ng tomonidagi dastani tortgan holda pech eshikchasini oching. Aylanuvchi patnisga suv quyilgan stakanni joylashtiring. Eshikchani yoping.

Старт/+30 сек (Start/+30 son) (◇) tugmachasini bosing va **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmachasini kerakli marta bosgan holda 4 yoki 5 daqiqaga bo'lgan vaqtni o'rnating.



Natija: Pechdagi suv 4 yoki 5 daqiqa davomida isiydi. Keyin suv qaynashi kerak.

VAQTNI BELGILASH

Ushbu mikroto'lqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Soat vaqtni 12 soatlik yoki 24 soatlik formatda namoyish qilishi mumkin. Soatni quyidagi holatlarda o'rnatish kerak bo'ladi:

- Mikroto'lqinli pechni ilk marta o'rnatayotganda
- Elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin

Yozgi vaqtdan qishki vaqtga o'tgan paytda va aksincha bo'lganida, soatni to'g'rilashni unutmang.

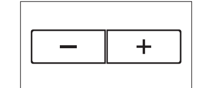
1. Vaqt...

24-soat
12-soat

Часы (Soat) tugmasini bir yoki ikki marta bosing.

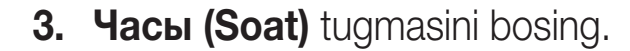


2. (+) va (−) tugmalarini bosing.

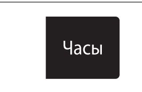


CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 14 2014-07-16 4:30:43

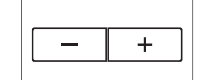




3. **Часы (Soat)** tugmasini bosing.

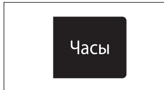


4. (**+**) va (**—**) tugmalarini daqiqani o'rnatish uchun bosing.



5. Displeyda to'g'ri vaqt namoyish qilinganda soat ishlay boshlashi uchun yana **Часы (Soat)** tugmachasini bosing.

   Natija: Pechdan foydalanilmayotgan vaqtda joriy vaqt ko'rsatiladi.



TAOM TAYYORLASH/ISITISH

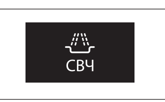
Quyida keltirilgan jarayonda taomni tayyorlash yoki isitish jarayoni bayon qilinadi.

☛ Pechni qarovsiz qoldirishdan avval tayyorlashning berilgan parametrlarini DOIMO tekshiring.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping. Hech qachon mikroto'lqinli pechning ichi bo'sh bo'lganida, uni yoqmang.

1. **СВЧ (Mikroto'lqin)** ( ) tugmasini bosing.

   Natija: Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi: (mikroto'lqin rejimi)

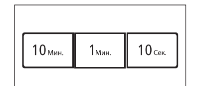


2. Mos quvvat darajasi namoyish qilingunicha **СВЧ (Mikroto'lqin)** ( ) tugmasini bosgan holda tegishli quvvat darajasini tanlang. Ko'proq ma'lumot olish uchun quyidagi quvvat darajasi jadvaliga qarang.



3. **10 Мин. (10 Daq.), 1 Мин. (1 Daq.)** va **10 Сек. (10 Son.)** tugmalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini o'rnating.

   Natija: Tayyorlash vaqti namoyish qilinadi.



4. **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** ( ) tugmasini bosing.

   Natija: Pech ichida chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. Tayyorlash boshlanadi va u nihoyasiga yetishi bilan:

   - Pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.



Agar siz pech kamerasidagi joriy Quvvat darajasini bilmoqchi bo'lsangiz, **СВЧ (Mikroto'lqin)** ( ) tugmasini bir marta bosing. Agar tayyorlash paytida quvvat darajasini o'zgartirmoqchi bo'lsangiz, kerakli quvvat darajasini tanlash uchun **СВЧ (Mikroto'lqin)** ( ) tugmasini ikki marta yoki undan ko'proq bosing.

Tezkor ishga tushirish:

Agar siz taomni qisqa vaqt ichida eng yuqori quvvat darajasida (900 Vt) isitmoqchi bo'lsangiz, tayyorlash vaqtining har 30 soniyasi uchun **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** ( ) bosishingiz ham mumkin. Pech darhol ishga tushadi.

QUVVAT DARAJALARI VA TAYYORLASH VAQTINI O'LCHASH

Quvvat darajasini berish funksiyasi ishlab chiqilayotgan quvvat miqdorini va shu orqali uning turi va miqdoriga bog'liq ravishda taom tayyorlash yoki isitish uchun zarur bo'ladigan vaqtni boshqarishga imkon beradi. 6 ta quvvat darajalari o'rtasida tanlashingiz mumkin.

Quvvat darajasi	Foizi	Chiqish quvvati
YUQORI	100 %	900 Vt
O'RTACHA YUQORI	67 %	600 Vt
O'RTACHA	50 %	450 Vt
O'RTACHA PAST	33 %	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH	20 %	180 Vt
PAST	11 %	100 Vt







CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 15 2014-07-16 4:30:43



Retseptlarda va ushbu ko'rsatmalarda ko'rsatilgan tayyorlash vaqti ma'lum quvvat darajasiga mos keladi.

Agar quyidagini tanlasangiz...	Tayyorlash vaqti quyidagi bo'ladi...
Yuqoriroq quvvat darajasi Pastroq quvvat darajasi	Kamroq Ko'proq

TAOM TAYYORLASH VAQTINI O'RNATISH

Har bir bosish bilan 30 soniya tayyorlash vaqtini qo'shgan holda taom tayyorlash vaqtini **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmasini bosish orqali orttirish mumkin.

- Oddiygina eshikchani ochish bilan istalgan vaqtda tayyorlash jarayoni holatini tekshiring
- Tayyorlashning qolgan vaqtini orttiring

Taom tayyorlash vaqtini orttirish uchun qo'shiladigan har 30 daqiqa uchun **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmachasini bosing.

- Masalan: 3 daqiqa qo'shish uchun **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmachasini 6 marta bosing.



TAOM TAYYORLASHNI TO'XTATISH

Tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to'xtatish mumkin, bu quyidagi harakatlarni bajarishga imkon beradi:

- Taom tayyorlashni nazorat qilish
- Taomni ag'darish yoki aralashtirish
- Dimlab pishirish uchun qoldirish

Tayyorlash jarayonini to'xtatish uchun...	Quyidagilarni bajaring...
Vaqtinchalik	Eshikchani oching yoki To'xtatish tugmachasini bir marta bosing. **Natija:** Taom tayyorlash to'xtatiladi. Taom tayyorlash jarayonini qayta tiklash uchun eshikchani yoping va **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmachasini bosing.
To'liq	To'xtatish tugmachasini ikki marta bosing. **Natija:** Taom tayyorlash to'xtatiladi. Agar taom tayyorlash parametrlarini bekor qilmoqchi bo'lsangiz, yana **Stop/Bekor qilish** (◎) tugmachasini bosing.

AVTOMATIK TAYYORLASH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

5 ta **Авто приготовление (Avtomatik tayyorlash)** (⌂) funksiyasi dasturlashtirilgan tayyorlash vaqtlarini o'z ichiga oladi. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.
Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

☛ Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.

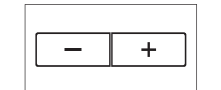
1. **Авто приготовление (Avtomatik tayyorlash)** (⌂) tugmasini bosing.



2. **Авто приготовление (Avtomatik tayyorlash)** (⌂) tugmasini bosib tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.



3. (+) va (—) tugmalarini bosib porsiya miqdorini tanlang.



4. **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.

   Natija: Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.
   - Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.





AVTOMATIK TAYYORLASH DASTURLARIDAN FOYDALANISH

Quyida keltirilgan jadvalda Avtomatik tayyorlash rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. **1** va **2** dasturlari faqat "mikroto'lqin" rejimida ishlaydi.
3 va **4** dasturlari mikroto'lqin va gril birgalikdagi rejimda ishlaydi.
5 dastur mikroto'lqin v konveksiya birgalikdagi rejimda ishlaydi.

Kod	Mahsulot	Porsiya hajmi	Kutish vaqti	Tavsiyalar
1	**Yangi uzilgan sabzavotlar**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 daq.	Sabzavotlarni yuvgandan, tozalagandan va bir xil o'lchamlarda kesgandan so'ng torting. Ularni qopqoqli shisha idishga joylashtiring. 200-250 g sabzavotlarni tayyorlash uchun 30 ml (2 osh qoshiq) suv, 300-450 g sabzavotlarni tayyorlash uchun 45 ml (3 osh qoshiq) suv, va 500-750 g sabzavotlarni tayyorlash uchun 60-75 ml (4-5 osh qoshiq) suv qo'shing. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. Katta miqdorlarda tayyorlaganda tayyorlash vaqtida bir marta aralashtiring.
2	**Archilgan kartoshka**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 daq.	Kartoshkani yuvgandan, tozalagandan va bir xil o'lchamlarda kesgandan so'ng torting. Ularni qopqoqli shisha idishga joylashtiring. 300-450 g kartoshkani tayyorlash uchun 45 ml (3 osh qoshiq) suv, va 500-750 g kartoshkani tayyorlash uchun 60 ml (4 osh qoshiq) suv qo'shing.
3	**Baliq qovurdog'i**	200-300 g (1 dona) 400-500 g (1-2 dona) 600-700 g (2 dona)	3 daq.	Butun baliq terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang, ziravorlar va o'tlardan qo'shing. Baliqni metall yuqori taglikka yonma-yon, bitta baliq boshi ikkinchisining dumiga tegadigan tarzda joylashtiring. Tovushli signalni eshitganingizda baliqni aylantiring.
4	**Tovuq bo'laklari**	200-300 g (1 dona) 400-500 g (2 dona) 600-700 g (3 dona)	3 daq.	Tovuq go'shtini yog'lang va murch, tuz va qizil qalampir seping. Ularni doira shaklida terili tomonini pastga qilgan holda baland taglikka joylashtiring. Tovushli signalni eshitganingizda tovuqni aylantiring.
5	**Qovurilgan mol go'shti/ Qovurilgan qo'y go'shti**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 daq.	Tovuq go'shtini yog'lang va ziravorlang (faqat qizil qalampi, tuz qovurilgandan keyin qo'shiladi). Yog'li tomonini pastga qilgan holda quyi taglikka joylashtiring. Tovushli signalni eshitganingizda go'shtni aylantiring. Qovurilgangan keyin va kutish davomida u alyumin folgaga o'ralgan bo'lishi kerak.

AVTOMATIK ISITISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

4 ta **Авто Разогрев (Avtomatik Isitish)** (♨) funksiyasi dasturlashtirilgan tayyorlash vaqtlarini o'z ichiga oladi. Ular uchun tayyorlash vaqtini yoki quvvat darajasini belgilash talab etilmaydi.
Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

☛ Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan qabul qiluvchilardan foydalaning.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.

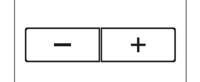
1. **Авто Разогрев (Avtomatik Isitish)** (♨) tugmasini bosing.



2. **Авто Разогрев (Avtomatik Isitish)** (♨) tugmasini bosib tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.



3. (+) va (—) tugmalarini bosib porsiya miqdorini tanlang.





4. **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.



Natija: Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.

- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

AVTOMATIK ISITISH DASTURLARIDAN FOYDALANISH

Quyida keltirilgan jadvalda Tez Isitish va Tayyorlash rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. **1** va **2** dasturlari faqat "mikroto'lqin" rejimida ishlaydi.
3 va **4** dasturlari mikroto'lqin va konveksiya birgalikdagi rejimda ishlaydi.

Kod	Mahsulot	Porsiya hajmi	Kutish vaqti	Tavsiyalar
1	**Ichimlik (Kofe, sut, choy, suv) (xona harorati)**	150 ml (1 piyola) 300 ml (2 piyola) 450 ml (3 piyola) 600 ml (4 piyola)	1-2 daq.	Suyuqlikni keramik piyolaga quying va ochiq holda isiting. Bir piyolani o'rtaga, 2 piyolani bir-birining ro'prasiga, va 3 yoki 4 piyolani doira shaklida qo'ying. Ularni pechda qoldiring. Ichimliklarni kutish vaqtidan avval va keyin yaxshilab aralashtiring. Piyolalarni pechdan olayotganda ehtiyot bo'ling (suyuqliklarni isitishda ehtiyotkorlik choralarini ko'ring).
2	**Tarelkadagi ovqat (sovutilgan)**	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 daq.	Keramik patnisga joylashtiring va ustini oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping. Ushbu dastur tarkibi 3 ta komponentdan iborat taomlar uchun tavsiya etiladi (masalan, qaylali go'sht; kartoshka, guruch yoki makarondan iborat garnirli sabzavot).
3	**Sho'rva/Sous (sovutilgan)**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 daq.	Sho'rvani ichi chuqur tarelka yoki kosaga quying va isitish vaqtida qopqoq bilan yoping. Pech tovushli signal berganda aralashtiring (pech ishlashda davom etadi va eshikchani ochganingizda to'htaydi). Kutish vaqtidan avval va keyin sho'rvani aralashtiring.
4	**Muzlatilgan pitstsa (-18 °C dan -20 °C gacha)**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Bitta muzlatilgan pitstsani (-18 °C) past taglikka qo'ying; ikkita muzlatilgan pitstsani baland va past taglikka qo'ying.



ASOSIY MENYU FUNKSIYASINI ISHLATISH

Домашнее меню (Asosiy menu) funksiyasi bilan taom tayyorlash vaqti avtomatik ravishda o'rnatiladi.
Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.
Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

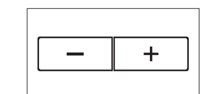
1. **Домашнее меню (Asosiy menu)** tugmasini bosing.



2. **Домашнее меню (Asosiy menu)** tugmasini bosib tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.



3. (+) va (—) tugmalarini bosib porsiya miqdorini tanlang.





4. **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.



Natija: Taom avvaldan dasturlashtirilgan parametrlarga muvofiq tayyorlanadi.

- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

ASOSIY MENYU DASTURLARINI ISHLATISH

Quyidagi jadval Asosiy Menyuning avtomatik dasturlarini namoyish etadi. Jadval hajmlarni, kerakli anjomlarni va tegishli tavsiyalarni namoyish etadi.
1, **2** va **3** dasturlari mikroto'lqin va gril birgalikdagi rejimda ishlaydi.
4 dastur mikroto'lqin v konveksiya birgalikdagi rejimda ishlaydi.



Kod	Mahsulot	Porsiya hajmi	Aksessuarlar	Tavsiyalar
1	Kartoshka fri	150-200 g 250-300 g 350-400 g 450-500 g	Past metal taglik	Kartoshkalarni mikroto'lqinli pechda ishlatish mumkin bo'lga keramik shisha tarelkaga to'plang (eng yaxshisi 2-3 mm qalin tekis tarelkani oling). Pech tovushli signal berishi bilan, kartoshkani shunday aralashtiringki, taomning o'rtadagi kartoshka bilan qoplangan qismi chetga surilsin, va atrofdagi qismlar surilsin va kamroq pishgan kartoshka bilan qoplansin, va keyin tayyorlashni davom ettiring. Kartoshka pishganidan keyin unga tuz qo'shing.
2	Mayda to'rg'algan yangi uzilgan qo'ziqorinlar	300 g (2 porsiya) 600 g (4 porsiya)	Past metal taglik	2 porsiya tayyorlash uchun, 200 g yangi uzilgan qo'ziqorinlarni (shampin'onlar) va 30 g o'simlik yog'ini oling. 4 porsiya tayyorlash uchun, 400 g yangi uzilgan qo'ziqorinlarni (shampin'onlar) va 60 g o'simlik yog'ini oling. Qo'ziqorinlarni yuving va arching, to'rg'ang va har 100 g uzilgan shampin'onlarga 15-20 g o'simlik yog'i qo'shing, yaxshilab aralashtiring, biroz tuz yoki qo'ziqorin kukunini qo'shing, tayyor aralashmani keramik yoki sopol tarelkaga soling (kastryula shaklidagi). Pechga soling va tayyorlashni boshlang. Bu orada biroz yumshoq pishloqni ishqalang va uni 2 porsiya tayyorlash uchun ½ tuxum yoki 4 porsiya tayyorlash uchun 1 tuxum bilan aralashtiring. Har 100 g qo'ziqorin uchun 2 to'la osh qoshiq smetanani 1 osh qoshiq un bilan aralashtiring (smetananing o'rniga ½ qoshiq kraxmalni 1 qoshiq qaymoq bilan aralashtirishingiz mumkin). Pech tovushli signal berishi bilan qo'ziqorinlarni aralashtiring. Smetana va un aralashmasining ustidan quying. Yaxshilab aralashtiring. Pishloq va tuxum aralashmasi ustidan bir maromda yoying va pishiring.
3	Muzlatilgan kotletalar	150-200 g (2 dona) 300-350 g (4 dona) 450-550 g (6 dona)	Baland metall taglik	2, 4 yoki 6 kotletani (har biri 76-90 g) tekis mikroto'lqinli pechda ishlatish mumkin bo'lgan 2-3 mm qalinlikdagi keramik shisha idishga qo'ying tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan tarelkani pechdan chiqaring va kotletalarni aylantiring. Tarelkani pechga qo'ying va kotletalar pishguncha tayyorlang.



Kod	Mahsulot	Porsiya hajmi	Aksessuarlar	Tavsiyalar
4	Olma pirogi	450-500 g	Past metal taglik	1 yoki 2 olmani (200 g atrofida), va 250-300 g ko'tarilgan xamirni oling (oldindan muzdan tushiring; eng yaxshi natija uchun xamirni pishirishdan 10-12 soat avval uni muzlatgichdan olib sovutgichga solish tavsiya qilinadi). Pechni 250 °C da 10~15 daqiqa davomida Tez Isitish Rejimini ishlatib isiting. Yoyilgan hamirni (hamir varoq) mikroto'lqinli pechda ishlatish mumkin bo'lgan 2-3 mmli tekis keramik tarelkaga qo'ying. Olma o'rtasini va urug'larini olib olmani maydalang, xamir ustiga bo'laklarni yoying, shakar qo'shing va tayyorlang.

BIR NECHA BOSQICHDA TAOM TAYYORLASH

Pechingiz ko'pi bilan uch bosqichda taom tayyorlashga dasturlashtirilishi mumkin (Konveksiya, Mikroto'lqin+Konveksiya va Tez Isitish rejimlari Ko'p Bosqichli Tayyorlashda ishlatilishi mumkin emas). Masalan: Siz taomni Tez muzdan tushirmoqchisiz va pechni har bosqichdan so'ng sozlamasdan tayyorlamoqchisiz. Shunday qilib siz 1,8 kg bo'lgan tovuqni uch bosqichda tayyorlashingiz mumkin:

- Muzdan tushirish
- 30 daqiqa ichida mikroto'lqinli taom tayyorlash
- 15 daqiqada gril

Muzdan tushirish birinchi bosqich bo'lishi lozim. Birgalikda tayyorlash va Gril faqat keyingi ikki bosqich davomida bir marta ishlatilishi mumkin, Lekin pech mikroto'lqin ikki marta ishlatilishi mumkin (turli quvvat darajalarida).

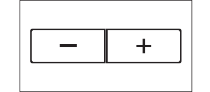
1. **Разморозка (Tez muzdan tushirish)** (⁂) tugmasini bosing.



2. **Разморозка (Tez muzdan tushirish)** (⁂) tugmasini bosib tayyorlanayotgan taom turini tanlang.



3. (+) va (—) tugmachalarini kerakli miqdorda bosgan holda og'irlikni bering (ushbu misolda 1800 g).



4. **СВЧ (Mikroto'lqin)** () tugmasini bosing.



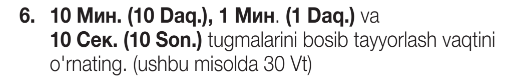
5. Mikroto'lqin quvvat darajasini **СВЧ (Mikroto'lqin)** () tugmasini bosib, kerakli Quvvat Darajasini tanlang (ushbu misolda 450 Vt).





CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 20 2014-07-16 4:30:44





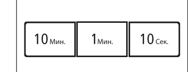
6. **10 Мин. (10 Daq.), 1 Мин. (1 Daq.)** va **10 Сек. (10 Son.)** tugmalarini bosib tayyorlash vaqtini o'rnating. (ushbu misolda 30 Vt)



7. **Гриль (Gril)** (♒) tugmasini bosing.



8. Kerakli darajada **10 Мин. (10 Daq.), 1 Мин. (1 Daq.)** va **10 Сек. (10 Son.)** tugmalarini bosib (ushbu misolda 15 daqiqa).



9. **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.



Natija: Tayyorlash boshlanadi:
- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

PECHNI TEZKOR QIZITISH

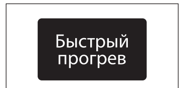
Konveksiya rejimida tayyorlashda mahsulotlarni pechga joylashtirishdan avval uni tegishli haroratgacha isitib olish tavsiya qilinadi.
Pech harorati berilgan qiymatga yetganida u 10 daqiqa davomida o'zgarmay qoladi; shundan keyin pech avtomatik ravishda o'chadi.
Qizdiruvchi elementning talab qilinayotgan rejim uchun to'g'ri holatda turganligiga ishonch hosil qiling.

1. **Быстрый прогрев (Tez Isitish)** tugmachasini bosing.



Natija: Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:
220 °C (harorat)

2. Haroratni o'rnatish uchun **Быстрый прогрев (Tez Isitish)** tugmasini bosing.
(Harorat : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)





3. **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.



Natija: Pech talab qilingan haroratgacha qiziydi.
- Tanlangan tayyorlash rejimi uchun ko'rsatish vaqtlari ketma-ketligi 8 soniya va oldindan o'rnatilgan harorat uchun ko'rsatish vaqtlari ketma-ketligi 2 soniya.
Misol) 200 °C da tez isitish rejimi.



(8 soniya davomida ko'rsatiladi)



(2 soniya davomida ko'rsatiladi)

- Tanlangan haroratga yetgandan so'ng pech 6 marta tovushli signal beradi, harorat 10 daqiqa o'zgarmasdan qoladi.
- 10 daqiqadan keyin 4 marta tovushli signal beradi va ishlashdan to'xtatydi.

Agar pech kamerasi ichidagi harorat avvaldan o'rnatilgan qiymatga yetsa, pech 6 marta tovushli signal beradi, harorat 10 daqiqa o'zgarmasdan qoladi.

Agar siz pech kamerasidagi joriy haroratni bilmoqchi bo'lsangiz, **Быстрый прогрев (Tez Isitish)** tugmasini bosing.

AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Разморозка (Tez muzdan tushirish) (⁂) funksiyasi go'sht, parranda go'shti, baliq, non mahsulotlari, tort va mevani muzdan tushirishga imkon beradi. Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi. Dastur va mahsulotlar og'irligini tanlashning o'zi yetarli.

Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Eshikni oching. Tayyorlanayotgan sopol idishdagi muzlatilgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Eshikchani yoping.

1. **Разморозка (Tez muzdan tushirish)** (⁂) tugmasini bosing.

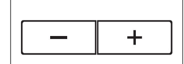


2. **Разморозка (Tez muzdan tushirish)** (⁂) tugmasini bosib tayyorlanayotgan taom turini tanlang. Avvaldan dasturlashtirilgan turli qizdirish rejimlarining bayoni keyingi sahifadagi jadvalda keltirilgan.





3. (+) va (—) tugmachasini bosish orqali taom og'irligini tanlang.



4. **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.

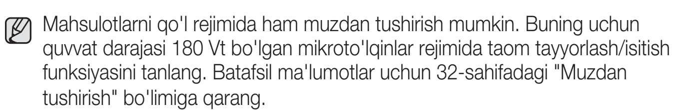


Natija:
- Mahsulotlarning muzdan tushishi boshlanadi.
- Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tganda, pech mahsulotlarni ag'darish kerakligini eslatgan holda tovushli signallar beradi.

5. Muzdan tushirishni yakunlash uchun yana **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.



Natija: Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.


Mahsulotlarni qo'l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun quvvat darajasi 180 Vt bo'lgan mikroto'lqinlar rejimida taom tayyorlash/isitish funksiyasini tanlang. Batafsil ma'lumotlar uchun 32-sahifadagi "Muzdan tushirish" bo'limiga qarang.

AVTOMATIK TARZDA MUZDAN TUSHIRISH DASTURLARIDAN FOYDALANISH

Quyida keltirilgan jadvalda tez muzdan tushirish rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o'rama materiallarni olib tashlash kerak. Muzlatilgan go'sht, tovuq yoki baliqni yassi shisha yoki sopol idishga, nonni esa – oshxona qog'oziga joylashtiring.

Kod	Mahsulot	Porsiya hajmi	Kutish vaqti	Tavsiyalar
1	Go'sht	200-2000 g	20-90 daq.	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.
2	Parranda go'shti	200-2000 g	20-90 daq.	Oyoqlar va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. To'liq yoki maydalangan tovuqni muzdan tushirishingiz mumkin.
3	Baliq	200-2000 g	20-80 daq.	Butun baliqning dumlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.
4	Non (xamir)	125-1000 g	10-60 daq.	Nonni oshxona qog'ozi bo'lagiga joylashtiring, va tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. Tortni sopol idishga joylashtiring va imkoni boricha tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. (Pech ishlashda davom etadi va eshikcha ochilishi bilan to'xtaydi). Bu dastur barcha turdagi kesilgan yoki butun nonlar hamda bulochkalar va fransuz batonlari uchun mos keladi. Bulochkalarni doira shaklida tering. Bu dastur barcha turdagi achitqili pishiriqlar, biskvitlar, tvorogli pudding, qatlamli xamirdan qilingan mahsulotlar uchun mos keladi. U mevali qatlam xamirli pishiriqlar, mevali tortlar va kremli tortlar hamda shokolad qiyomli tortlar uchun to'g'ri kelmaydi.
5	Mevalar	100-600 g	5-20 daq.	Mevalarni yassi shisha idishga bir tekis qilib joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi mevalar uchun mos keladi.

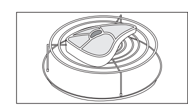


GRIL REJIMIDA TAYYORLASH

Gril mikroto'lqinlardan foydalanmagan holda taomlarni tez isitish va qovurishga imkon beradi.

- Doimo pechdagi idishlarga tegayotganda pech qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi.
- Agar pastki taglikdan foydalansangiz, yaxshiroq tayyorlangan va grillangan taomni olasiz.

1. Eshikchani oching va mahsulotlarni panjaraga qo'ying.



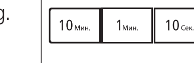
2. **Гриль (Gril)** (ꟺ) tugmasini bosing.



Natija: Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:
ꟺ (gril rejimi)

- Siz gril haroratini o'rnata olmaysiz.

3. **10 Мин. (10 Daq.), 1 Мин**. **(1 Daq.)** va **10 Сек. (10 Son.)** tugmalarini bosgan holda gril vaqtini o'rnating.



- Grilda tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.

4. **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.



Natija: Grilda tayyorlash boshlanadi.

- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

KONVEKSIYA REJIMIDA TAYYORLASH

Konveksiya rejimida taomni oddiy isitgichdagi kabi tayyorlash mumkin. Bunda mikroto'lqin rejimidan foydalanilmaydi. Avvaldan berilgan sakkiz darajalardan foydalangan holda 40 °C dan 220 °C gacha bo'lgan diapazondagi talab qilingan haroratni o'rnatish mumkin. Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.

Tezkor qizdirish bo'yicha ko'rsatmalar olish uchun 21-sahifaga qarang.

- Doimo pechdagi idishlarga tegayotganda pech qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi.
- Agar pastki taglikdan foydalansangiz, qizargan po'stga ega bo'lgan holda eng yaxshi tayyorlangan taomni olasiz.

Qizdiruvchi elementning gorizontal holatda, aylanuvchi patnisning esa to'g'ri holatda ekanligini tekshiring. Eshikchani oching va qabul qiluvchini past taglikka qo'ying va aylanuvchi patnisni o'rnating.

1. **Конвекция (Konveksiya)** (✇) tugmasini bosing.

Natija: Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:
✇ (konveksiya rejimi)
220 °C (harorat)

2. Haroratni o'rnatish uchun **Конвекция (Konveksiya)** (✇) tugmasini bir yoki ko'proq marta bosing.
(Harorat: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. **10 Мин. (10 Daq.), 1 Мин**. **(1 Daq.)** va **10 Сек. (10 Son.)** tugmalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini o'rnating.



4. **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** (◇) tugmasini bosing.

Natija: Tayyorlash boshlanadi:

- Oldindan o'rnatilgan tayyorlash vaqti uchun ko'rsatish vaqtlari ketma-ketligi 8 soniya va oldindan o'rnatilgan harorat uchun ko'rsatish vaqtlari ketma-ketligi 2 soniya.
  Misol) 200 °C da 30 daqiqa pishirish vaqti.



(8 soniya davomida ko'rsatiladi)



(2 soniya davomida ko'rsatiladi)

- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

Agar siz pech kamerasidagi joriy haroratni bilmoqchi bo'lsangiz, **Быстрый прогрев (Tez Isitish)** tugmasini bosing.

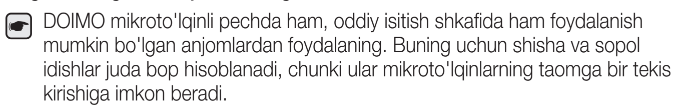






MIKROTO'LQINLAR VA GRILDAN BIRGALIKDA FOYDALANISH

Taomni tezda tayyorlash va uni qizartirish uchun siz taom tayyorlashda mikroto'lqinlar va grildan birgalikda foydalanishingiz ham mumkin.



☛ DOIMO mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

☛ DOIMO pechdagi idishlarga tegayotganda pech qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi. Baland taglikni ishlatsangiz tayyorlashni va grilni yaxshilashingiz mumkin.

Eshikni oching. Mahsulotlarni o'zingiz tayyorlamoqchi bo'lgan taom turiga yaxshiroq darajada mos bo'lgan taglikka joylashtiring. Taglikni aylanuvchi patnisga joylashtiring. Eshikchani yoping.

1. **СВЧ+Гриль (Mikroto'lqin+Gril)** () tugmasini bosing.



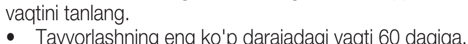
Natija: Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:

	(mikroto'lqin va grildan birgalikda foydalanish rejimi)
600 Vt	(ishlab chiqilayotgan quvvat)

2. Mos quvvat darajasi namoyish qilingunicha **СВЧ+Гриль (Mikroto'lqin+Gril)** () tugmasini tegishli quvvat darajasini tanlanguncha bosing (300-600 Vt).
   - Siz gril haroratini o'rnata olmaysiz.

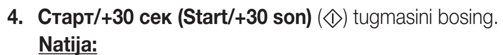


3. **10 Мин. (10 Daq.), 1 Мин**. **(1 Daq.)** va **10 Сек. (10 Son.)** tugmalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini tanlang.
   - Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.

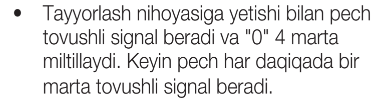


4. **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** () tugmasini bosing.

Natija:







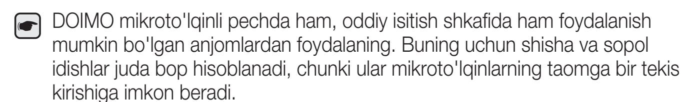
- Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi.
- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.



MIKROTO'LQINLAR VA KONVEKSIYADAN BIRGALIKDA FOYDALANISH

Tayyorlashning birgalikdagi rejimida mikroto'lqinlar quvvatlaridan ham, konveksion issiqlikdan ham foydalaniladi. Bunda avvaldan isitib olish talab qilinmaydi, chunki mikroto'lqinlar quvvati darhol ishga tushadi.
Birgalikdagi rejimda ko'pgina mahsulotlarni tayyorlash mumkin, jumladan:

- Qovurilgan g'osht va tovuq
- Piroglar va tortlar
- Tuxumli va pishloqli taomlar

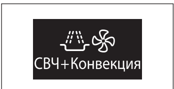


☛ DOIMO mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Buning uchun shisha va sopol idishlar juda bop hisoblanadi, chunki ular mikroto'lqinlarning taomga bir tekis kirishiga imkon beradi.

☛ DOIMO pechdagi idishlarga tegayotganda pech qo'lqoplardan foydalaning, chunki ular juda issiq bo'ladi. Past taglikni ishlatsangiz tayyorlashni va qizartirishni yaxshilashingiz mumkin.

Eshikni oching. Mahsulotlarni aylanuvchi patnisga yoki patnis o'rnatiladigan pastki taglikka joylashtiring. Eshikchani yoping.

1. **СВЧ+Конвекция (Mikroto'lqin+Konveksiya)** () tugmasini bosing.



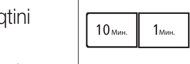
Natija: Displeyda quyidagi ma'lumotlar namoyish qilinadi:

	(mikroto'lqin va konveksiyadan birgalikda foydalanish rejimi)
600 Vt	(ishlab chiqilayotgan quvvat: Quyidagi harorat rejimiga 2 soniyada o'tadi)
220 °C	(harorat)

2. **СВЧ+Конвекция (Mikroto'lqin+Konveksiya)** () tugmasini bosib haroratni tanlang.
(Harorat : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. **10 Мин. (10 Daq.), 1 Мин**. **(1 Daq.)** va **10 Сек. (10 Son.)** tugmalarini bosib tayyorlash vaqtini o'rnating.
   - Tayyorlashning eng ko'p darajadagi vaqti 60 daqiqa.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 24 2014-07-16 4:30:46



4. Mos quvvat darajasi namoyish qilingunicha **СВЧ+Конвекция (Mikroto'lqin+Konveksiya)** () tugmasini tegishli quvvat darajasini o'rnatilgunicha bosing (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** () tugmasini bosing.



Natija:

- Birgalikdagi rejimda taom tayyorlash boshlanadi.
- Pech talab qilingan haroratgacha qiziydi, keyin berilgan tayyorlash vaqti nihoyasiga yetgunicha tayyorlash mikroto'lqinlar yordamida davom ettiriladi.
- Oldindan o'rnatilgan tayyorlash vaqti uchun ko'rsatish vaqtlari ketma-ketligi 8 soniya va oldindan o'rnatilgan harorat uchun ko'rsatish vaqtlari ketma-ketligi 2 soniya.
  Misol) 200 °C da 30 daqiqa pishirish vaqti.



(8 soniya davomida ko'rsatiladi)



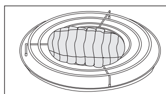
(2 soniya davomida ko'rsatiladi)

- Tayyorlash nihoyasiga yetishi bilan pech tovushli signal beradi va "0" 4 marta miltillaydi. Keyin pech har daqiqada bir marta tovushli signal beradi.

☛ Agar siz pech kamerasidagi joriy haroratni bilmoqchi bo'lsangiz, **Быстрый прогрев (Tez Isitish)** tugmasini bosing.



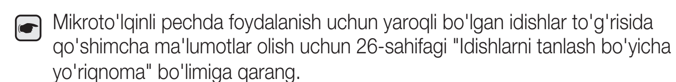
AKSESSUARLARNI TANLASH



An'anaviy konveksiya rejimida tayyorlash oshxona anjomlarini talab qilmaydi. Biroq siz oddiy isitish shkafida foydalaniladigan oshxona anjomlaridan foydalanishingiz kerak.

Mikroto'lqinli rejimda foydalanish uchun mo'ljallangan idishlardan odatda konveksiya rejimida foydalanib bo'lmaydi; plastik konteynerlar, idishlar, qog'oz kosachalar, sochiqlar kabilardan foydalanmang.

Agar birlgalikda tayyorlash rejimini (mikroto'lqinlar va grill yoki konveksiya) tanlamoqchi bo'lsangiz, faqat mikroto'lqinli pechda ham, oddiy isitish shkafida ham foydalanish mumkin bo'lgan anjomlardan foydalaning. Tilla yurgizilgan idishlar pechga zarar yetkazishi mumkin.



☛ Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun yaroqli bo'lgan idishlar to'g'risida qo'shimcha ma'lumotlar olish uchun 26-sahifagi "Idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma" bo'limiga qarang.

HIDNI YO'Q QILISH FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Ushbu funksiyadan kuchli hidga ega mahsulotlarni tayyorlash yakunlanganidan keyin yoki pechning ichki kamerasida kuchli tutun paydo bo'lganida foydalaning. Oldin pechning ichki kamerasini tozalang.

Tozalashni tugatganingizdan keyin **Вентиляция (Hidni yo'q qilish)** tugmasini bosing. To'rt tovushli signalni eshitasiz.



Hidlarni yo'q qilish jarayoni 5 daqiqaga teng.

Вентиляция (Hidni yo'q qilish) vaqtini **Старт/+30 сек (Start/+30 son)** () tugmasini bosgan holda o'zgartirishingiz mumkin.

Hidlarni yo'q qilishning maksimal vaqti 60 daqiqa.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 25 2014-07-16 4:30:46



MIKROTO'LQINLI PECHNI XAVFSIZLIK MAQSADIDA BLOKIROVKA QILISH

Usbu mikroto'lqinli pechda ichki o'rnatilgan Bola xavfsizligi dasturi mavjud, u bola yoki pechdan foydalanishni bilmaydigan odam tasodifiy tarzda pechni yoqib qo'ymasligi uchun pechdan foydalanishni "blokirovka" qilishga imkon beradi. Pechdan blokirovkani istalgan vaqtda olib tashlash mumkin.

1. **Гриль (Gril)** () va **СВЧ+Конвекция (Mikroto'lqin+Konveksiya)** ( ) tugmalarini bir vaqtda bosing (taxminan uch soniya davomida).



Natija:
- Pech qulflangan.
- Quyidagi namoyish etiladi "**L**".



2. Pechdan blokirovkani olib tashlash uchun **Гриль (Gril)** ( ) va **СВЧ+Конвекция (Mikroto'lqin+Konveksiya)** ( ) tugmalarini yana bir bor bir vaqtda bosing (taxminan uch soniya davomida).



Natija: Pechdan odatdagidek foydalanish mumkin.

TOVISHLI SIGNALNI O'CHIRIB QO'YISH

Siz istalgan vaqtda tovushli signalni o'chirib qo'yishingiz mumkin.

1. **Быстрый прогрев (Tez Isitish)** va **СВЧ+Гриль (Mikroto'lqin+Gril)** ( ) tugmalarini bir vaqtda bosing (taxminan bir soniya davomida).



Natija: Pech bundan buyon har safar tugmachalar bosilganda tovushli signal bermaydi.

2. Tovushli signalni yana yoqib qo'yish uchun **Быстрый прогрев (Tez Isitish)** va **СВЧ+Гриль (Mikroto'lqin+Gril)** ( ) bir vaqtda bosib turing (taxminan bir soniya davomida).



Natija: Pech yana tovushli signal bera boshlaydi.

idishlarni tanlash bo'yicha yo'riqnoma

Mikroto'lqinli pechda yaxshi taom tayyorlash uchun mikroto'lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak. Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo'lish kerak. Agar idishda mikroto'lqinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko'rsatib qo'yilgan bo'lsa, undan foydalanish mumkin. Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari keltirilgan va ularning mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkinligi va qay tarzda foydalanilishi kerakligi ko'rsatilgan.

Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Izohlar
Alyuminiy folga	✓ ✗	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin.
Qizartiruvchi idish	✓	Oldindan 8 daqiqadan ko'p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Bir martalik plastik tog'orachalar	✓	Ba'zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
• Polistirol stakanchalar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalar	✗	Yonib ketishi mumkin.
• Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
• Toblangan shishadan tayyorlangan idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 26 2014-07-16 4:30:47



Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Izohlar
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
Metall		
• Idishlar	✗	Elektr yoyini yoki alangalanishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	✗	
Qog'oz		
• Tarelkalar, stakanchalar, salfetkalar va oshxona qog'ozi	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.
• Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Plastik		
• Konteynerlar	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Qoplovchi plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanilishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
• Muzlatish uchun paketlar	✓✗	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.


✓ : Tavsiya etiladi ✓✗ : Ehtiyotkorlik bilan foydalaning ✗ : Foydalanish xavfsiz emas

taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

MIKROTO'LQINLAR

Mikroto'lqinlar quvvati taomda mavjud bo'lgan suv, yog' va shakarga tortilgan va singgan holda deyarli taomning ichiga kiradi.
Mikroto'lqinlar taomdagi molekulalarni tezroq qimirlashga majbur qiladi.
Ushbu molekulalarning tez qimirlashi issiqlikni paydo qiladi va taomni tayyorlaydi.

TAOM TAYYORLASH

Mikroto'lqinli pech uchun oshxona idishlari:
Oshxona idishlari tayyorlashning eng yuqori darajada samarali bo'lishini ta'minlash uchun mikroto'lqinlarga o'zlari orqali o'tishiga imkon berishlari kerak. Mikroto'lqinlar zanglamaydigan po'lat, alyuminiy va mis kabi metallardan qaytadi, biroq ular sopol, shisha, chinni va plastmassa hamda qog'oz va yog'ochlardan o'ta oladilar. Shu sababli siz hech qachon taom tayyorlash uchun metal idishni ishlatmang.

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan mahsulotlar:
Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin. Umuman olganda oshxona plitasida tayyorlanadigan har qanday taomlarni mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin. Masalan, yog' yoki shokoladni eritish mumkin (maxsus maslahatlar berilgan bo'limga qarang).

Tayyorlash Vaqtida Qopqoqdan Foydalanish
Tayyorlash vaqtida taomning ustini yopib qo'yish juda muhim, chunki bug'lanayotgan suv tayyorlash jarayoniga o'z hissasini qo'shuvchi bug'ga aylanadi. Siz taomni bir necha yo'lda qoplashingiz mumkin, masalan keramik tarelkalar, plastik qopqoq yoki mikroto'lqin uchun to'g'ri keladigan plyonka.

Kutish vaqti
Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin taomning barcha qismlari bo'yicha haroratning tenglashishi uchun biroz kutish juda muhimdir.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 27 2014-07-16 4:30:47



Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha Qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring.
Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki qaymoq qo'shing. Kutish vaqtida yopiq holda ushlang.

Mahsulot	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Ismaloq	150 g	600 Vt	5-6	2-3	15 ml (1 osh q.) sovuq suv qo'shing.
Brokkoli	300 g	600 Vt	8-9	2-3	30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
No'xot	300 g	600 Vt	7-8	2-3	15 ml (1 osh q.) sovuq suv qo'shing.
Ko'k loviya	300 g	600 Vt	7½-8½	2-3	30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Aralashtirilgan sabzavotlar (sabzi/no'xot/ makkajo'xori)	300 g	600 Vt	7-8	2-3	15 ml (1 osh q.) sovuq suv qo'shing.
Aralashtirilgan sabzavotlar (Xitoy usulida)	300 g	600 Vt	7½-8½	2-3	15 ml (1 osh q.) sovuq suv qo'shing.



Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning.
Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml (2-3 osh qoshiq) suv qo'shing - jadvalga qarang. Qopqoqni yopgan holda jadvalda ko'rsatilgan eng kam vaqt davomida tayyorlang. Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring.
Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki qaymoq qo'shing.
3 daqiqa kutish vaqti davomida ustini qoplang.

Maslahat: Yangi uzilgan sabzavotlarni taxminan bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing. Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Barcha yangi uzilgan sabzavotlar mikroto'lqinli pechning to'liq quvvati bilan (900 Vt) tayyorlanishi kerak.

Mahsulot	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Bryussel karami	250 g	6-6½	3	60-75 ml (5-6 osh qoshiq) suv qo'shing.
Sabzi	250 g	4½-5	3	Sabzini bir xil o'lchamlarda to'rg'ang.
Gulkaram	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Taxminan bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Qovoqchalar	250 g	4-4½	3	Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang.
Baqlajon	250 g	3½-4	3	Baqlajonni mayda qilib to'rg'ang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping.
Porey piyozi	250 g	4-4½	3	Porey piyozini mayda qilib to'rg'ang.
Qo'ziqorin	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlik quying.



Mahsulot	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Piyoz	250 g	5-5½	3	Piyozni to'rg'ang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Garmdori	250 g	4½-5	3	Garmdorini mayda qilib to'rg'ang.
Kartoshka	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling.
Bryukva	250 g	5½-6	3	Bryukvani mayda qilib to'rg'ang.

Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha Qo'llanma

Guruch: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning – tayyorlash jarayonida guruchning hajmi ikki marta ortadi. Gurunchni qoplangan holda tayyorlang. Tayyorlagandan keyin, kutish vaqtidan avval aralashtiring va tuz qo'shing yoki o'tlar va saryog' qo'shing.
Sharh: tayyorlash nihoyasiga yetganda guruch hamma suvni shimmagan bo'lishi mumkin.

Makaron mahsulotlari: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qoplanmanagan holatda tayyorlang. Tayyorlanish vaqti davomida vaqti vaqti bilan aralashtiring va tayyorlangandan keyin bir marta aralashtiring. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping va dasturxonga tortishdan avval suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

Mahsulot	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Oq guruch (bug'langan)	250 g 375 g	900 Vt	15-16 17½-18½	5	500 ml sovuq suv qo'shing. 750 ml sovuq suv qo'shing.
Jigarrang guruch (bug'langan)	250 g 375 g	900 Vt	20-21 22-23	5	500 ml sovuq suv qo'shing. 750 ml sovuq suv qo'shing.
Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch)	250 g	900 Vt	16-17	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
Aralash bo'tqa (guruch + boshoqli o'tlar)	250 g	900 Vt	17-18	5	400 ml sovuq suv qo'shing.
Makaron mahsulotlari	250 g	900 Vt	10-11	5	1000 ml issiq suv qo'shing.

TAOMNI ISITISH

Ushbu mikroto'lqinli pechda taomlarni oddiy duxovka yoki oshxona pechiga qaraganda anchagina tezroq isitish mumkin.
Quvvat darajalari va vaqt turlarini keyingi betdagi jadvaldan yo'riqnoma sifatida foydalaning. Jadvaldagi vaqt turlari xona harorati yoki +18 °C to +20 °C dagi suyuqliklar yoki sovutgichdan +5 °C to +7 °C darajada olingan taomlarni isitish uchundir.

Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling – ularni uzoq vaqt isitishga to'g'ri keladi va chetlari haddan tashqari quruqlashadi. Eng yaxshi natijalar uchun oz miqdorda taomni isiting.

Quvvat darajalari va aralashtirish

Ayrim mahsulotlarni 900 Vt quvvatda isitish mumkin bo'lsa, boshqalarini 600 Vt, 450 Vt va hattoki 300 Vt quvvatda isitish kerak bo'ladi.
Tafsilotlar uchun jadvalga qarang. Asosan, nozik narsalar ko'p miqdordagi taom va tez isitiladigan taomlar uchun (masalan masalliqli shirin piroglar) pastroq quvvatni ishlating.
Eng yaxshi natijalarga ega bo'lish uchun taomlarni aralashtirib turing yoki isitish vaqtida ag'daring. Iloji bo'lsa dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling.
Kuyishga olib kelishi mumkin bo'lgan to'satdan toshib ketishning oldini olish uchun isitishdan oldin va keyin suyuqliklarni aralashtiring.
Uni kutish vaqtida mikroto'lqinli pechda qoldiring. Suyuqlikka plastmassa qoshiq yoki shisha tayoqchani solish tavsiya qilamiz. Ortiqcha qizib ketishiga yo'l qo'ymang (bunda taom buzilishi mumkin). Kamroq isitish vaqtini o'rnatish, keyin esa zarur bo'lgan hollarda vaqt qo'shish ma'qulroqdir.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 29 2014-07-16 4:30:47



Isitish va Kutish vaqti
Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va ushbu qiymatdan keyinchalik foydalaning.
Taom uchun doimo bir hil harorat bo'lishini ta'minlang Harorat taom ichida bir tekisda bo'lishi uchun taom isitilganidan keyin taomni biroz qoldiring. Agar jadvalda boshqa qiymat ko'rsatilmagan bo'lsa, jadvalda boshqasi tavsiya qilinmagan bo'lsa, kutish vaqti 2-4 daqiqani tashkil qiladi.
Suyuqliklar va bolalarning ovqatlarini isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling.
Shuningdek "Ehtiyotkorlik Choralari"ni ko'ring.

SUYUQLIKLARNI ISITISH

Suyukliklarning barcha qismlaridagi harorat tenglashishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Kuyishga olib kelishi mumkin bo'lgan to'satdan toshib ketishning oldini olish uchun suyuqliklarga plastik yoki shisha qoshiqni soling va isitishdan oldin va keyin suyuqliklarni aralashtiring.

BOLALAR TAOMLARINI ISITISH

BOLALAR TAOMLARI:
Taomni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring! Bolaga berishdan avval 2-3 daqiqaga qoldiring. Yana aralashtiring va haroratni tekshiring. Dasturxonga tortish uchun tavsiya qilingan harorat 30 dan 40 °C gacha.

BOLALAR SUTI:
Sutni sterillangan shisha butilkaga quying. Berkitmagan holda isiting. Sutni hech qachon butilkaga so'rg'ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda butilka portlab ketishi mumkin. Kutish vaqtidan oldin va sutni bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab siltang! Bolalar suti yoki taomini bolaga berishdan avval doimo haroratini yaxshilab tekshiring. Tavsiya etilgan sut harorati: 37 °C atrofida.

IZOH:

Kuyishning oldini olish uchun bolaga berishdan avval bolalar taomlarining haroratini juda puxta tekshirish lozim. Quvvat darajalari va vaqt turlarini keyingi betdagi jadvaldan isitish uchun yo'riqnoma sifatida foydalaning.

Suyuqliklar va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Mahsulot	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Ichimlik (qahva, choy va suv)	150 ml (1 piyola) 300 ml (2 piyola) 450 ml (3 piyola) 600 ml (4 piyola)	900 Vt	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Suyuqlikni keramik piyolaga quying va ochiq holda isiting: bir piyolani o'rtaga, 2 piyolani bir-birining ro'prasiga, va 3 yoki 4 piyolani doira shaklida qo'ying. Kutish vaqtidan avval va keyin sho'rvani aralashtiring.
Sho'rva (sovutilgan)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 Vt	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Sho'rvani chuqur sopol idish yoki sopol kosaga quying. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Dimlangan go'sht (sovutilgan)	350 g	600 Vt	4½-5½	2-3	Dimlangan go'shtni chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan arlashtirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Sousli makaron (sovutilgan)	350 g	600 Vt	3½-4½	3	Makaron mahsulotlarini (masalan, spagetti yoki tuxumli ugra) tekis sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mos keladigan tiniq plyonka bilan qoplang. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 30 2014-07-16 4:30:47



Mahsulot	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Masalliqli Sousli makaron (sovutilgan)	350 g	600 Vt	4-5	3	Masalliqli un mahsulotini (masalan, ravioli, tortellini, chuchvara) chuqur sopol idishga soling. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitish vaqtida vaqti-vaqti bilan arlashtirib turing va kutish vaqtidan hamda dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Tarelkadagi ovqat (sovutilgan)	350 g 450 g 550 g	600 Vt	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mos keladigan tiniq plyonka bilan qoplang.
Iste'molga tayyor pishloqli fondyu (sovutilgan)	400 g	600 Vt	6-7	1-2	Iste'molga tayyor pishloqli fondyuni qattiq shisha bilan qoplangan idishga soling. Isitgandan oldin va keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring.

Bolalar taomlari va sutni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Mahsulot	Porsiya	Quvvat	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Bolalar uchun taom (sabzavotlar+ go'sht)	190 g	600 Vt	30 son.	2-3	Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Qoplangan holda isiting. Isitgandan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqaga qoldiring. Berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring.
Bolalar bo'tqasi (yorma+ sut+ mevalar)	190 g	600 Vt	20 son.	2-3	Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Qoplangan holda isiting. Isitgandan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqaga qoldiring. Berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring.
Bolalar suti	100 ml 200 ml	300 Vt	30-40 son. 1 daq. dan 1 daq. 10 son	2-3	Yaxshilab silkiting yoki aralashtiring va sterillangan shisha butilkaga quying. Butilkani aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab silkiting va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab silkiting va haroratini puxta tekshiring.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 31 2014-07-16 4:30:47



TAOMNI MUZDAN TUSHIRISH

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi. Bu siznikiga kutilmagan mehmonlar kelgan vaqtda ayniqsa juda foydali bo'lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang. Ularning iliq bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing. Agar mahsulotning kichik va oriq qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, muzdan tushirishni to'xtating va muzdan tushirishni davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting. Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Quyidagi jadvalga qarang.

Maslahat: Tekis va ingichka mahsulotlar semizlariga qaraganda yaxshiroq muzdan tushadi va kam miqdordagi mahsulotlar ko'plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi. Ushbu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.

Har qanday muzlatilgan mahsulotni muzdan tushirish uchun ko'zda tutilgan quvvatda (180 Vt) muzdan tushirish kerak.

Mahsulot	Porsiya	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Go'sht				
Mol go'shti qiymasi	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Go'shtni tekis sopol idishga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250 g	7-8		
Parranda go'shti				
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	14-15	15-60	Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda, to'la tovuq ko'kragini pastga qilgan holda tekis sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.
Butun tovuq	1200 g	32-34		
Baliq				
Baliq filesi	200 g	6-7	10-25	Muzlatilgan baliqni tekis sopol idish o'rtasiga qo'ying. Yupqa qismalirni qalin qismlar bilan qoplang. Butun baliqning ingichka qirralarini va dumini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.
Butun baliq	400 g	11-13		
Mevalar				
Reza mevalar	300 g	6-7	5-10	Mevalarni tekis doirasimon shisha (katta diametrga ega bo'lgan) idishga yupqa qatlam qilib yoying.
Non				
Bulochka (har biri taxminan 50 g)	2 dona 4 dona	1-1½ 2½-3	5-20	Aylanish patnisining o'rtasiga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa vertikal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.
Tost/Sendvich	250 g	4-4½		
Nemischa non (bug'doy+javdar uni)	500 g	7-9		

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 32 2014-07-16 4:30:47



GRIL

Gril qizituvchisi pech kamerasining tepasining ostida joylashgan. Ular faqat pech eshikchasi yopilgan, patnis esa aylanayotgandagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Agar gril avvaldan 4 daqiqa qizdirib olinsa, tayyorlanayotgan taom tezroq qizaradi.

Gril rejimi uchun oxshona anjomlari: Yonmaydigan materialdan tayyorlangan idishlardan foydalaning. Metall qismlarni ishlatish mumkin. Plastik idishlardan foydalanmagang chunki ular erib ketishi mumkin.

Gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar: Ezilgan go'shtlar, sardelkalar, bifshtekslar, gamburgerlar, bekon bo'laklari va son go'shtlari, baliqning yupqa bo'laklari, sendvichlar va tostlardagi gazaklarning barcha turlari.

Muhim izoh: Faqat gril rejimi ishlatilganda, pech kamerasi tepasining ostida joylashgan qizituvchi element doimo gorizontal holatda bolishini tekshiring. Kameraning orqa tomoniga vertikal holatda qo'ymang. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerakligini yodda tuting.

MIKROTO'LQIN + GRIL



Bu rejim o'zida grilning qizituvchi elementidan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinlar bilan ta'minlanuvchi tayyorlash tezligini birlashtiradi. U faqat pech eshikchasi yopiq va patnis aylanayotgan vaqtdagina ishlaydi. Patnisning aylanishi taomning tekisroq qizartirilishini ta'minlaydi. Pechning bu modelida tayyorlashning uch xil birlashgan rejimi mavjud: 600 Vt + Gril, 450 Vt + Gril va 300 Vt + Gril.

Mikroto'lqin + gril rejimi uchun oxshona anjomlari: Mikroto'lqinlarni o'tkazuvchi oshxona anjomlaridan foydalaning. Yonmaydigan materialdan tayyorlangan idishlardan foydalaning. Birlashgan rejimda tarkibida metall mavjud bo'lgan oshxona anjomlaridan foydalanmang. Plastik idishlardan foydalanmagang chunki ular erib ketishi mumkin.

Mikroto'lqin + gril rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar: Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Ushbu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlam hosil bo'lsa, mazaliroq bo'ladigan taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari, ular tayyorlash vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'dariladi) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin. Ko'proq ma'lumotlar olish uchun grildan foydalanib tayyorlash jadvaliga qarang.

Muhim izoh: Mikroto'lqin + grill birgalikda rejimi ishlatilganda, pech kamerasi tepasining ostida joylashgan qizituvchi element doimo gorizontal holatda bolishini tekshiring. Kameraning orqa tomoniga vertikal holatda qo'ymang. Agar ko'rsatmalarda boshqacha ko'rsatilmagan bo'lsa, mahsulotlarni yuqori polkaga joylashtirish kerak. Quyidagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang. Taomning har tarafini qizartirish uchun uni aylantiring.

Yangi mahsulotlar uchun grildan foydalanib tayyorlash bo'yicha Qo'llanma

Taomni pishirishdan oldin pechni gril rejimida 3 daqiqa yoqib qo'ygan holda isitgichni avvaldan qizdiring. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan grildan foydalanib tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning. Tayyorlangan taomni olish uchun qo'lqoplarni ishlating.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Tost bo'laklari	4 dona (har biri 25 g)	Faqat gril	2-3	1-2	Tostlarni yonma-yon panjara ustiga qo'ying.
Tomat-gril	400 g (2 dona)	300 Vt + Gril	5-6	-	Pomidorlarni teng ikkiga bo'ling. Ularning ustiga pishloq qo'ying. Ularni issiqqa chidamli shishadan yasalgan tekis idishga aylana shaklida joylashtiring. Tarelkani baland taglikka qo'ying. 2-3 daqiqaga qoldiring.
Tomat va pishloqli tost	4 dona (300 g)	300 Vt + Gril	4-5	-	Avval non bo'laklarini qovuring. Tostga pomidor va pishloqni yuqori taglikka joylashtiring. 2-3 daqiqaga qoldiring.
Gavaycha tostlar (vetchina, ananas, pishloq bo'laklari)	4 dona (500 g)	300 Vt + Gril	5-6	-	Avval non bo'laklarini qovuring. Nonga ingredientlarni qo'ying va tostni yuqori taglikka joylashtiring. 2 tostni yonma-yon panjara ustiga qo'ying. 2-3 daqiqaga qoldiring.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 33 2014-07-16 4:30:47



Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Pech kartoshkasi	500 g	600 Vt + Gril	7-8	-	Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda yuqori taglikka aylana shaklda joylashtiring.
Sabzavotlardan/ kartoshkadan tayyorlangan qirilgan pishloqli taom (muzlatgichdan)	450 g	450 Vt + Gril	9-11	-	Muzlatgichdan olingan qirilgan pishloqli taomni kichkina issiqqa chidamli idishga soling. Tarelkani baland taglikka qo'ying. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
Pishirilgan olmalar	2 ta olma (taxminan 400 g)	300 Vt + Gril	7-8	-	Olmalarning o'rtasini o'ying va unga mayiz va murabbo soling. Olmaga yanchilgan bodomni qo'shing. Olmalarni tekis issiqqa chidamli shisha idishga joylashtiring. Idishni quyi taglikka joylashtiring.
Tovuq bo'laklari	500 g (2 dona)	300 Vt + Gril	8-10	6-8	Tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida baland taglikka joylashtiring. 2-3 daqiqaga qoldiring.
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	400 g (2 dona)	Faqat gril	10-14	8-12	Cho'chqa go'shtini yog'lang va ziravorlar seping. Ularni panjaraga aylana shaklida baland taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.



Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Baliq qovurdog'i	400-500 g	300 Vt + Gril	5-7	5½-6½	Butun baliq terisini o'simlik yog'i bilan yog'lang va o'tlardan qo'shing. 2 ta baliqni yuqori taglikka yonma-yon (dumini boshiga) baland taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin baliqni 2-3 daqiqa kuting.

KONVEKSIYA

Konveksiyadan foydalanib taom tayyorlash - bu issiq havo aylanib turadigan oddiy isitish shkafida taom tayyorlashning an'anaviy va yaxshi ma'lum bo'lgan usuli hisoblanadi. Qizdirish elementi va ventilyator pechning orqa devorida joylashgan, shuning uchun issiq havo erkin aylanadi.

Koveksiya rejimida taom tayyorlash uchun mos oxshona anjomlari: Issiqqa chidamli bo'lgan istalgan idishlar, pishiriqlar uchun tunuka tovalar va shakllar - oddiy isitish shkafida foydalanish mumkin bo'lgan barcha narsalardan foydalanish mumkin.

Koveksiya rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar: Konveksiya rejimida har qanday pechenyelar, porsiyali nonlar, bulochkalar va piroglarni hamda mevali piroglarni, kremli tortlar va zefirni tayyorlash mumkin.



MIKROTO'LQINLAR + KONVEKSIYA

Bu rejim o'zida mikroto'lqinlarni issiq havo bilan birlashtiradi va shuning uchun ham taom ustida yaltiroq qizargan qatlam hosil bo'lgani holda tayyorlash vaqti qisqaradi. Konveksiyadan foydalanib taom tayyorlash - bu aylanishi orqa devorda joylashgan ventilyator bilan ta'minlanadigan issiq havo yordamida mikroto'lqinli pechda taom tayyorlashning an'anaviy va yaxshi ma'lum bo'lgan usuli.

Mikroto'lqin + konveksiya rejimida taom tayyorlash uchun mos oxshona anjomlari: Idishlar mikroto'lqinlarni yaxshi o'tkazishi kerak. Ular Mikroto'lqin + gril bo'limida bayon qilingani kabi mikroto'lqinli pechda tayyorlash uchun mo'ljallangan materialdan (masalan, metall bezaklari bo'lmagan shisha, sopol yoki chinni) tayyorlangan bo'lishi kerak.

Mikroto'lqin + konveksiya rejimida tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar: Har qanday go'sht va parranda go'shti hamda pishiriqlar va qirilgan pishloqli taomlar, biskvitlar va mevali yengil kekslar, shirinliklar, qovurilgan sabzavotlar, non va non mahsulotlari.



Pirog/kremli tortlar, pitstsa va go'sht kabi taomlar uchun konveksiya yo'riqnomasi.

Oldindan isitish funktsiyasi bilan kerakli haroratgacha konveksiyani oldindan isiting. Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan konveksiya tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.

Tayyorlangan taomni olish uchun qo'lqoplarni ishlating.

Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
PITSTSA					
Muzlatilgan pitstsa (tayyor pishirilgan)	300-400 g	450 Vt + 220 °C	13-15	-	Pitstsani pastki taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
MAKARON MAHSULOTLARI					
Muzlatilgan lazanya	400 g	450 Vt + 200 °C	22-25	-	Mos o'lchamdagi issiqqa chidamli shisha idishga soling yoki asl qadog'i bilan qoldiring (buning mikroto'lqinlar va pech issiqligiga chidamli ekanligini hisobga oling). Muzlatilgan lazanyani pastki taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.



Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
MOL GO'SHTI					
Qovurilgan mol go'shti/ Qovurilgan qo'y go'shti (o'rtacha)	1200-1300 g	600 Vt + 180 °C	20-23	10-13	Mol/qo'y go'shtini yog'lang va murch, tuz va qizil qalampir seping. Dastlab yog'li tomonini pastga qilgan holda quyi taglikka joylashtiring. Tayyorlagandan keyin alyumin folga bilan o'rang va 10-15 daqiqa qoldiring.
Qovurilgan tovuq	1000-1100 g	450 Vt + 220 °C	17-20	13-17	Butun tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Tovuqni avval ko'krak qismini pastga qilgan holda, keyin esa ko'krak qismini yuqoriga qaratgan holda quyi taglikka joylashtiring. 5 daqiqaga qoldiring.
NON					
Yangi yopilgan bulochkalar	6 dona (350 g)	100 Vt + 180 °C	8-10	-	Bulochkalarni quyi taglikka aylana shaklida joylashtiring. 2-3 daqiqaga qoldiring.

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 35 2014-07-16 4:30:47



Yangi mahsulotlar	Porsiya	Quvvat	1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	Ko'rsatmalar
Sarimsoqli non (sovutilgan, yopilgan)	200 g (1 dona)	180 Vt + 220 °C	8-10	-	Sovutilgan nonni quyi taglikdagi pishiriqlar uchun mo'ljallangan qog'ozga joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
TORT					
Olmali pirog (yangi xamir)	500 g	Faqat 180 °C da konveksiya	38-43	-	Yangi xamirni 25 sm-li to'rtburcha metallli idishga soling. Tortni pastki taglikka qo'ying. Tayyorlagandan keyin 5 dan 10 daqiqagacha kuting.
Kichkina maffin (yangi xamir)	12 x 30 g (350-400 g)	Faqat 200 °C da konveksiya	17-23	-	Yangi xamirni qog'ozli maffin idishlariga to'ldiring. Idishlarni past taglikka qo'ying. Tayyorlangandan keyin 5 daqiqa kuting.
Pechenye (yangi xamir)	200-250 g	Faqat 200 °C da konveksiya	15-20	-	Sovuq kruassanlarni pastki taglikka qo'ying.
Muzlatilgan keks	1000 g	180 Vt + 180 °C	18-20	-	Muzlatilgan keksni to'g'ridan-to'g'ri quyi taglikka qo'ying. Muzdan tushirgandan va isitgandan keyin 15-20 daqiqa kuting.



MAXSUS MASLAHATLAR

SARIYOG'NI ERITISH

50 g sariyog'ni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Yog' erigunicha 900 Vt quvvatda 30-40 soniya qizdiring.

SHOKOLADNI ERITISH

100 g shokoladni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring.
Shokolad erigunicha 450 Vt quvvatda 3-5 soniya qizdiring. Eritish vaqtida bir yoki ikki marta aralashtiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

SHAKAR BOSILGAN ASALNI ERITISH

20 g shakar bosilgan asalni kichkina chuqur shisha tarelkaga joylashtiring.
Asal erigunicha 300 Vt quvvatda 20-30 soniya qizdiring.

JELATINNI ERITISH

Quruq jelatin plastinkalarini (10 g) 5 daqiqa sovuq suvga soling.
Jelatindan suvni oqizib tashlang va uni issiqqa chidamli kichkina tarelkaga joylashtiring. 300 Vt quvvatda 1 daqiqa qizdiring. Eriganidan keyin aralashtiring.

QIYOM TAYYORLASH (PISHIRIQLAR VA PECHENYE UCHUN)

Tez tayyorlanadigan qiyomni (taxminan 14 g) 40 g shakar va 250 g sovuq suv bilan aralashtiring. Issiqqa chidamli shishadan yasalgan kosada ustini yopmasdan qiyom shaffof rangga kirgunicha 900 Vt quvvatdan foydalanib 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang. Tayyorlash vaqtida ikki marta aralashtiring.



JEM TAYYORLASH

600 g mevani (masalan, mevalar aralashmasi) issiqqa chidamli shishadan qilingan qopqoqli kosaga joylashtiring. Konservalash uchun 300 g shakar qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqni yopgan holda 900 Vt quvvatda 10-12 daqiqa tayyorlang. Tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Burama qopqoqli jem uchun mo'ljallangan kichkina bankachalarga soling. Bankachalarni 5 daqiqa qopqog'ini pastga qilgan holda qo'ying.

PUDING TAYYORLASH

Pudding konsentratiga shakar va sutni (500 ml) konsentrat ishlab chiqaruvchisi ko'rsatmalariga amal qilgan holda qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan kosadan foydalaning. Qopqoqni yopgan holda 900 Vt quvvatda 6,5 daqiqadan 7,5 daqiqagacha tayyorlang.
Tayyorlash jarayonida bir necha marta yaxshilab aralashtiring.

BODOM BO'LAKCHALARINI QIZARTIRISH

30 g bodom bo'lakchalarini o'rtacha o'lchamdagi sopol tarelkaga tekis qatlam qilib yoying. 600 Vt quvvatda 3,5 daqiqadan 4,5 daqiqagacha tayyorlang, tayyorlash vaqtida bir necha marta aralashtiring. Bodomni pechda 2-3 daqiqa qoldiring. Qalin qo'lqopdan foydalangan holda oling!

CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 36 2014-07-16 4:30:47



nosozliklarni bartaraf etish

Agar sizda quyida keltirilgan muammolardan birortasi mavjud bo'lsa, berilgan maslahatlar bilan hal qilishga harakat qiling.

Bu oddiy holat.

- Pech ichida namlikning kondensatsiyalanishi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi yorug'lik shu'lalari.
- Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan chiqayotgan bug'.

(⟐) tugmasi bosilganda pech ishga tuhsmayapti.

- Eshikcha to'liq yopilganmi?

Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Tayyorlanish vaqtini to'g'ri belgiladingizmi va (⟐) tugmachasini bosdingizmi?
- Eshikcha yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yubormadingizmi va eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga sabab bo'lmadingizmi?

Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.

- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to'g'ri tanlanganmi?
- Quvvatning tegishli darajasi tanlanganmi?

Chiroq ishlamayapti.

- Xavfsizlik choralari uchun chiroqni o'zingiz almashtirmasligingiz kerak. Iltimos, chiroqni malakali muhandis almashtirishini kelishtirish uchun eng yaqin joylashgan vakolatli Samsung-ning mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu oddiy holat. Bu muammoni hal qilish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnating.
- Agar pech mikroprotsessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin. Bu muammoni hal qilish uchun elektr tarmog'iga ulash shnuri vilkasini rozetkadan uzing va qaytadan ulang. Vaqtni qaytadan o'rnating.



Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.

- Metall bezagi bor idishdan foydalanmayapsizmi?
- Pechda vilka yoki boshqa metall buyumlarni qoldirmaganmisiz?
- Alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turmaganmi?

Dastlabki ishlatishda tutun va yomon hid chiqishi.

- Bu yangi isitish qismlari tomonidan vaqtinchalik holatdir. 10 daqiqa ishlatilgandan so'ng tutun va hid butunlay yo'qoladi.
  Hidni tezroq yo'q qilish uchun mikroto'lqinli pechni taom qo'yish bo'lmasiga limon yoki limon sharbati qo'ygan holda ishlating.

Agar muammoni yuqoridagi yo'riqnomalarni o'qigandan keyin ham hal eta olmagan bo'lsangiz, o'zingizga yaqin bo'lgan SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Iltimos, quyidagi ma'lumotlarni o'qib oling;

- Model nomi va seriya raqami, ular odatda pechning orqa paneliga yozilgan bo'ladi
- Kafolat ma'lumotlari
- Muammoning aniq bayoni

Keyin mahalliy dilerga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyin xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.



CE103VR_BWT_DE68-03714A-06_UZ.indd 37 2014-07-16 4:30:48



texnik xususiyatlar

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Model	CE103VR
Elektr toki manbai	230 V ~ 50 Gts O'zgaruvchan tok
Iste'mol qilinadigan quvvat Maksimal quvvat Mikroto'lqin Gril (isitish elementi) Konveksiya (isitish elementi)	 2700 Vt 1400 Vt 1250 Vt Maks. 1850 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat	100 Vt / 900 Vt - 6 ta daraja (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGts
Gabarit o'lchamlari (K x B x G) Tashqi qismi Pechning ichki kamerasi	 517 x 460 x 310 mm 358 x 327 x 231,5 mm
Kamerasining hajmi	28 litr
Og'irligi Sof og'irligi	 Taxminan 18,0 kg



Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil



QAYDLAR





QAYDLAR



QAYDLAR







MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streyts,
Eria 21, Indastrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.





SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUG'ILGANIDA

MAMLAKAT	TELEFON	VEB-UZEL
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-03714A-06